КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ДЛЯ ВСЕХ, КОМУ ЗА...

БЫСТРЫЕ И ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Каких только рецептов консервирования не встретишь сегодня в книгах и

Интернете. Каждый автор расхваливает свой, уверяя, что и сам попробовал,

и друзей накормил. Все остались живы и довольны. Но мало кто при этом задумывается о том, что «сочиненные» домашними кулинарами шедевры могут стать смертельно опасными, если создатели не учли хотя бы один нюанс подготовки и обработки овощей и фруктов. Достаточно нарушить лишь одно условие – на глазок определить время стерилизации низкокислотных консервов, – и аппетитные на вид заготовки превращаются в мину замедленного действия. Другое дело – рецепты, разрабатываемые профессионалами, утвержденные и «обкатанные» не одним поколением, отвечающие строгим ГОСТам советского периода. Именно такие вы найдете в этой книге.

- Елена Тверская
  - ○
  - ○ Консервация
    - ■ Золотые правила консервирования овощей, ягод и фруктов
      - ■
      - ■ Как сделать консервы безопасными
      - ■ Способы консервирования
      - ■ Горячая фасовка жидких продуктов без последующей стерилизации
      - ■ Консервирование плодов и овощей горячим способом без последующей стерилизации
      - ■ Подготовка стеклянной тары к наполнению
      - ■ Как заполнять банки
    - ■ Причины и признаки порчи консервов
      - ■
      - ■ Разваривание плодов
      - ■ Плесень
      - ■ Срыв крышек происходит в основном по таким причинам:
      - ■ Прокисание консервов
      - ■ Всплывание плодов
      - ■ Растрескивание кожицы плодов

        - Потемнение на поверхности плодов
        - Фиолетовый цвет сиропа в компотах
        - Бомбаж консервов
- Варенье
    - Общие сведения о приготовлении варенья
        -
        - В чем варить
        - Приготовление сахарного сиропа (заливки)
        - Как приготовить сахарный сироп нужной концентрации
        - Чтобы ягоды не сморщивались
        - Почему варенье засахаривается
        - Варка варенья с уменьшенным количеством сахара
        - Диетическое варенье и джем для диабетиков
    - Рецепты варенья
        - Варенье из яблок (общие моменты)
        - Варенье из яблок сортов коричное, анис
        - Варенье из яблок сорта пепин шафранный
        - Из яблок сортов антоновка, грушовка
        - Варенье из яблок сорта китайка
        - Варенье из райских яблок
        - Варенье из райских яблок
        - Варенье из груш
        - Варенье из груш с апельсиновым вкусом
        - Варенье из груши-дички
        - Варенье из айвы
        - Варенье из айвы (способ II)
        - Варенье из вишни (общие моменты)
        - Вишневое варенье с косточками
        - Варенье из вишни без воды
        - Варенье без косточек
        - Варенье из вишни и крыжовника
        - Варенье из черешни
        - Варенье из белой черешни (без воды)
        - Варенье из слив
        - Варенье из желтых слив
        - Варенье из слив (без варки)
        - Варенье из кизила
        - Варенье из мелких помидоров и черри
        - Варенье из абрикосов
        - Варенье из сухих абрикосов
        - Варенье из персиков

- Варенье из нарезанных персиков (без воды)
- Варенье из винограда
- Варенье из белого винограда
- Варенье из инжира
- Арбузный и дынный мед (бекмес)
- Варенье из корок арбуза
- Варенье из мандаринов и апельсинов
- Варенье из лимонов
- Варенье из садовой земляники
- Варенье из барбариса
- Варенье из малины, ежевики и шелковицы
- Варенье из черной смородины
- Варенье из красной смородины
- Варенье из крыжовника
- Варенье из клюквы
- Варенье из брусники с яблоками
- Варенье из рябины
- Варенье из черноплодной рябины
- Варенье из физалиса
- Варенье из дыни
- Варенье из арбуза
- Варенье из ревеня
- Варенье из черники
- Варенье из ежевики без воды
- Варенье из моркови
- Варенье из розы
- Варенье из розовых роз и шиповника
- Клюква молотая
- Заготовки из арбузов, дыни
- Клюквенный экстракт
- Рецепт варенья из одуванчиков
- Боярышник в сахаре
- Калина на меду
- Варенье из молодых сосновых шишек, собранных в конце мая
- Варенье из шишек молочной спелости, собранных в середине – конце июля

- Джем
  - Варка джема
  - Рецепты джемов
    - Джем из айвы
    - Джем из клубники
    - Джем из черной смородины
    - Джем из ежевики

- Джем из брусники
- Джем из черники, куманики, голубики, поляники
- Джем из недозрелого винограда
- Рябиновый джем

- Желе
  - Желе
  - Рецепты желе
    - Желе из черной смородины
    - Желе из крыжовника
    - Желе из земляники
    - Желе из малины
    - Желе из яблок
    - Желе из айвы
    - Желе из вишен
    - Желе из абрикосов
    - Желе из винограда
    - Желе из лимонов
- Повидло
  - Повидло
  - Рецепты повидла
    - Яблочное повидло
    - Повидло грушево-яблочное
    - Сливово-яблочное повидло
    - Повидло сливовое
    - Бруснично-черничное повидло
    - Повидло абрикосовое
    - Черничное повидло
    - Повидло малиновое
    - Повидло из зеленого крыжовника
    - Повидло из желтых слив
    - Повидло из клубники и черешен
- Цукаты и мармелад
  - Засахаренные плоды и ягоды (цукаты)
  - Рецепты цукатов
    - Цукаты из арбузных корок
    - Цукаты из абрикосов
    - Цукаты из яблок
    - Цукаты из груш
    - Цукаты из слив
    - Цукаты из айвы
  - Рецепты мармелада
    - Мармелад из абрикосов и яблок
    - Абрикосовый мармелад

- Мармелад из дыни
- Сливово-яблочный мармелад
- Мармелад из ревеня и тыквы

- Компоты
  - Консервированные компоты
  - Рецепты компотов
    -
    - Компот из яблок
    - Компот из яблок по-быстрому
    - Компот из груш
    - Компот из айвы
    - Компот из вишни
    - Вишни натуральные без косточек
    - Компот из черешни
    - Компот из слив
    - Компот из абрикосов
    - Компот из абрикосов без косточек
    - Компот из абрикосов с косточками
    - Консервированные абрикосы
    - Компот из персиков
    - Компот из винограда
    - Компот из инжира
    -
    - Компот из садовой земляники (клубники)
    - Компот из малины
    - Компот из черной смородины
    - Компот из крыжовника
    - Компот из черники и других ягод
    - Компот из ирги
    - Компот из шелковицы
    - Компот «дружба»
    - Компот ассорти с шиповником
    - Компот из яблок, груш и малины
    - Компоты ассорти или фруктово-ягодные салаты
    - Компот из ревеня
    - Компот из дыни
    - Компот из тыквы
    - Натуральные компоты из дикорастущих ягод земляники, брусники, ежевики, черники, голубики, поляники, морошки, куманика
  - Диетические компоты
  - Фрукты и ягоды натуральные без добавления

сахара
- Абрикосы натуральные
- Вишни цельные натуральные
- Вишни натуральные без косточек
- Черешня натуральная
- Сливы натуральные цельные
- Сливы натуральные половинками
- Айва нарезанная, натуральная
- Яблоки дольками, натуральные
- Груши натуральные
- Персики половинками, натуральные
- Крыжовник, красная и черная смородина натуральные и компоты из них

○ Соки
- Плодово-ягодные соки
  -
  - Измельчители для фруктов и овощей
  - Извлечение сока с помощью пресса
  - Извлечение сока соковаркой
  - Тара для соков
  - Осветление соков
  - Приготовление соков с мякотью
- Консервирование купажированных соков
  -
  - С чем купажировать яблочный сок
  - Купажирование других плодов и ягод
- Как достигается идеальный вкус сока
  -
  - Тепловая обработка соков
- Рецепты соков
  - Яблочный сок
  - Морковно-яблочный сок
  - Вишневый сок
  - Черносмородиновый сок
  - Клубничный сок
  - Сливовый сок
  - Виноградный сок натуральный
  - Виноградный сок с мякотью
  - Абрикосовый сок с мякотью
  - Абрикосовый сок без стерилизации
  - Сок и пюре из абрикосов
  - Сок из облепихи без сахара
  - Сок из актинидии

○ Сиропы

- Приготовление фруктово-ягодных сиропов
  -
  - Сиропы, приготовленные горячим способом
- Рецепты сиропов
  - Сироп из клубники
  - Сироп из малины
  - Сироп из вишни
  - Сироп из кизила
  - Сироп из шиповника
  - Сироп из лепестков роз
  - Сироп из княженики
  - Сироп мятный
  - Облепиховый сироп
  - Сироп из морошки
  - Сиропы, приготовленные холодным способом
- Рецепты сиропов
  - Сироп из малины (клубники, вишни)
  - Сироп из черной смородины

○ Маринады
- Консервирование и маринование овощей
  -
  - О маринаде
  - Пряности
- Консервированные овощи
  - Помидоры маринованные консервированные
  - Помидоры консервированные методом горячей заливки
  - Консервы из зрелых томатов
  - Томаты цельноконсервированные
  - Томаты протертые
  - Томатное пюре
  - Консервирование огурцов без сахара
  - Консервирование соленых огурцов
  - Огурцы малосольные консервированные
  - Огурцы маринованные консервированные
  - Огурцы, консервированные горячей заливкой
  - Огурцы кисло-сладкие маринованные
  - Смесь огурцов с другими овощами или фруктами (ассорти маринованное)
  - Консервирование патиссонов

- Консервированные маринованные кабачки и патиссоны
- Морковь, маринованная целиком с чесноком
- Консервированная маринованная свекла
- Спаржевая фасоль натуральная консервированная
- Морковная икра
- Брокколи маринованная
- Маринованный физалис
- Уксус фруктовый
- Консервированная маринованная тыква
- Маринованная тыква
- Тыква по-польски
- Маринованная кукуруза
- Из кукурузных початков
- Лук репчатый маринованный
- Баклажаны маринованные
- Консервированные баклажаны для икры
- Баклажаны по-кавказски
- Баклажаны в маринаде
- Консервированный маринованный сладкий перец
- Перец салатный нарезанный консервированный
- Маринованный перец с хреном
- Аджика (грузинская кухня)
- Перец салатный натуральный стерилизованный
- Перец салатный в томатном соке консервированный
- Консервированный перец
- Перец, фаршированный капустой, консервированный
- Перец, фаршированный капустой, морковью и сельдереем, в уксусе (болгарская кухня)
- Консервирование щавеля
- Пюре из щавеля и шпината
- Консервированный ревень

- Консервы с обжаренными или запеченными овощами
  -
  - Салат-перец (заготовка)

- Гогошары
- Икра из перца консервированная
- Маринованный перец с овощами (болгарская кухня)
- Перец салатный маринованный
- Морковная икра
- Икра баклажанная с овощами
- Украинский салат из тушеных овощей
- Баклажаны для икры
- Жареный перец
- Жареный перец в уксусе
- Соленые виноградные листья для голубцов
- Фаршированные баклажаны
- Жареные баклажаны
- Баклажаны «под грибы»
- Баклажаны с луком
- Баклажаны, нарезанные кружочками (сотэ)
- Консервированные баклажаны
- Капуста маринованная
- Консервированная краснокочанная капуста
- Баклажаны с чесноком и уксусом
- Консервирование квашеной капусты
- Консервированная цветная капуста
- Консервирование сока (рассола) квашеной капусты
- Консервированная краснокочанная капуста

- Консервированные супы
  - Заправочные консервы
  - Щи зеленые
  - Рассольник
  - Борщ с уксусом
  - Борщ с квашеной капустой
  - Щи из белокочанной капусты
- Консервированные салаты из овощей
- Рецепты салатов
  - Салат из редьки
  - Украинский салат из сырых овощей
  - Консервированный салат из моркови, хрена и яблок
  - Ассорти из маринованных овощей
  - Салат из свежей белокочанной капусты с солеными огурцами
  - Салат из моркови, хрена и яблок
- Приправы

- Острый томатный соус
- Соус ткемали
- Кубанский соус
- Абрикосово-персиковый кетчуп
- Абрикосово-яблочный кетчуп
- Лечо из сладкого перца
- Лютеница по-болгарски
- Приготовление яблочного уксуса по С. Джарвису

- Маринование фруктов и ягод
  -
  - Рецептура маринадной заливки для разных плодов и ягод
  - Маринады-ассорти
- Рецепы фруктовых маринадов
  - Айва маринованная
  - Вишни маринованные
  - Вишня маринованная
  - Маринованная алыча (мирабель)
  - Маринованные сливы
  - Сливы маринованные
  - Яблоки маринованные
  - Груши маринованные
  - Виноград маринованный
  - Дыни маринованные
  - Крыжовник маринованный
  - Тушеные сливы в сиропе
  - Пикантные сливы
  - Заготовка для пирогов горячим розливом
  - Абрикосы в собственном соку
  - Маринованные арбузы (кусочками)

- Квашение и соление
  - Квашение и соление овощей, мочение плодов и ягод
    -
    - Условия, необходимые для квашения
    - Бактерии любят овощи послаще
    - Квашение не любит жары
    - Чистая посуда – залог удачи
    - Квашение капусты (базовые знания)
  - Рецепты солений
    - Шинкованная квашеная капуста с болгарским перцем
    - Квашеная капуста с морковью (брусникой,

клюквой)
- Квашеная капуста с сельдереем, чесноком и пряностями
- Капуста провансаль
- Квашеная капуста с фруктовым ассорти
- Розовая квашеная капуста
- Засолка огурцов в бочонках и кадках
- Соленые огурцы в большой таре под гнетом
- Огурцы в собственном соку
- Малосольные огурцы
- Засолка томатов
- Томаты соленые
- Соление огурцов и томатов в стеклянной таре
- Свекла квашеная
- Морковь
- Морковь квашенная с сельдереем (болгарская кухня)
- Квашение моркови и свеклы
- Морковь квашеная для салатов и винегретов
- Квашеная овощная смесь
- Чеснок квашеный
- Баклажаны квашеные, фаршированные овощами
- Овощная заготовка соленая
- Баклажаны квашеные с зеленью
- Баклажаны соленые
- Баклажаны соленые – турша
- Соленые баклажаны по-грузински
- Баклажаны по-волжски (консервированные)
- Крепкий посол зелени
- Что можно заготовить из других овощей
- Квашеные овощные смеси
- Кабачки и патиссоны соленые
- Перец соленый по-украински
- Соленый перец по-грузински
- Пестрое соленье
- Квашеный перец
- Засолка арбузов
- Соленые арбузы
- Соление в арбузной мезге или в песке

- Ассорти из овощей и фруктов
- Мочение
  -
  - Яблоки моченые с соломой
  - Яблоки моченые (классические)
  - Моченая антоновка, ароматная
  - Моченые яблоки с капустой
  - Медовые моченые яблоки с мятой, вишней и черной смородиной
  - Моченые яблоки с горчицей
  - Груши моченые
  - Груши моченые с брусникой
  - Брусника моченая
  - Мочение физалиса

Елена Тверская
Консервирование для всех, кому за… Быстро, вкусно, надежно!

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

© Тверская Е.С., текст, 2016
© ООО «Издательство АСТ», 2016

Консервация

Золотые правила консервирования овощей, ягод и фруктов

Закрывать на зиму консервы любят почти все хозяйки. Хорошо идут с картошечкой и лечо, и грибочки, и «синенькие». Ежедневно появляются тысячи новых рецептов заготовок, ведь каждая хозяйка – немного поэт. Все бы хорошо, но есть один нюанс, о котором ни на минуту нельзя забывать: консервы, приготовленные собственными руками без учета многих необходимых технологических шагов, могут оказаться не только причиной отравления, но даже и смерти.

Вот почему в поисках разнообразия так важно не забывать о том, что наработано годами. Прежде чем экспериментировать нужно иметь представление о способах обезопасить себя от всевозможных сюрпризов. В первую очередь речь идет о соблюдении технологии приготовления консервов и безупречной чистоты сырья и посуды. Любой новый рецепт, вычитанный в Интернете или сочиненный вами, нужно сравнить с уже апробированными. Лишь после того, как вы выясните его принципиальное отличие, неплохо было бы, опираясь на знания о процессах, происходящих во время консервирования именно этого вида сырья, сделать выводы о безопасности. И только потом применить рецепт «как есть» или сначала внести в него необходимые коррективы.

В этой книге собраны самые надежные рецепты, по которым уже более полувека готовят консервы, как на производстве, так и дома. Здесь же вы найдете и современные способы заготовок, получившие развитие только с массовым внедрением новых технологий, гарантирующих прекрасный результат.

Как сделать консервы безопасными

Итак. На наши заготовки могут покушаться бактерии, плесневые грибы и дрожжи.

Плесени и дрожжи – причина начальной порчи плодов. Они более устойчивы к воздействию кислот, чем бактерии, но зато быстрее погибают при высокой температуре. Для их уничтожения вполне достаточно нагревания при 100 °С (т. е. в кипящей воде) в течение некоторого времени, а зачастую даже можно ограничиться нагреванием до 75–85 °С.

Гораздо сложнее обстоит дело с бактериями, способными

вызвать смертельно опасное заболевание. Ботулизм каждый год становится причиной смерти людей. Конечно, масштабы не сопоставимы с эпидемией гриппа, вот только выжить, столкнувшись с этим убийцей, без срочной госпитализации шансов практически нет.

Чаще всего болезнь поджидает нас в овощных, мясных и грибных консервах, приготовленных собственноручно. Вяленые, сушеные рыба и мясо, а также сало тоже входят в группу риска.

Коварный токсин имеет свойство накапливаться гнездами. Не расслабляйтесь, если после дегустации подозрительных консервов смельчак облизнулся, а на следующий день попросил еще добавки. Ведь это вовсе не означает, что и остальное содержимое безопасно. Часто, поев из одной банки, кто-то отправляется на танцы, а кто-то – на тот свет.

Многим хозяйкам известно, что виновница этой страшной болезни, спорообразующая палочка, прекрасно развивается в анаэробной среде. Но далеко не каждая знает, что опасные споры погибают лишь через шесть часов активного кипячения или при автоклавировании, то есть при нагревании до 115–120 ˚С в течение нескольких десятков минут. Надо отметить, что последнее время автоклавирование стало возможно не только в промышленных условиях, но и дома, так как в продаже появились домашние автоклавы – большие кастрюли особой конструкции, способные выдержать большое давление, создаваемое внутри, снабженные датчиком давления, клапаном сброса давления и специальными прижимными устройствами для банок, предохраняющими от срыва крышки.

Да, болезнетворные возбудители не любят кислоты и соли, но и кислые консервы не защищены на сто процентов от их проникновения. Если вы ни за что не готовы отказаться от герметичных консервов из низкокислотных овощей (бобовые культуры, кукуруза, шпинат, капустные овощи, корнеплоды, баклажаны, перец, тыквенные овощи, спаржа) или добавление соли и уксуса исключено из-за проблем со здоровьем, нужно обмануть «врага», храня банки при температуре не выше 3–6 ˚С. В таких условиях споры, даже попав в банку, не развиваются и не образуют токсинов, которые, собственно, и приводят к отравлению.

Причем поместить банки в холод нужно как можно быстрее: в благоприятных условиях возбудитель может проснуться и начать бурную деятельность буквально за сутки. Ну и, разумеется, чем дольше продукт хранится, тем больше у ботулизма шансов проявить себя.

Поэтому, если есть хотя бы малейшее подозрение, не

поленитесь, даже в ущерб витаминам, выложить содержимое банки в посуду и прокипятить не меньше 20 минут – это разрушит смертоносные токсины. Лучше продукт тут же употребить в пищу, не оставляя на завтра.

В зависимости от pH и химического состава овощные и фруктово-ягодные консервы делят на 4 группы:

Группа А. В нее помимо мясных и рыбных консервов, включены грибные консервы, а также низкокислотные натуральные овощные консервы (зеленый горошек, стручковая фасоль, кукуруза, цветная капуста, свекла и др.), залитые раствором соли, а также соли и сахара с pH 4,2–5,2. При недостаточной термической обработке в этих консервах развиваются термостойкие споры клостридий и бацилл, а также коагулазоположительные стафилококки, которые не только могут вызвать порчу консервов, но привести к пищевым отравлениям. Поэтому консервы этой группы подвергают жесткому режиму термической обработки – стерилизации (то есть ни минутой меньше, чем указано в рецепте). Лучше всего это делать в автоклавах, где температура при повышенном давлении достигает 120 °C.

Группа Б. К этой группе относятся стерилизуемые неконцентрированные томатопродукты (томатный сок, томатные напитки, протертые томаты, цельноконсервированные томаты), а также пастеризуемые концентрированные томатопродукты (томатные пюре, соусы, пасты). Первые относятся к консервам с нерегулируемой кислотностью (pH от 3,7 до 4,8), поэтому при недостаточной термической обработке они могут испортиться, а при pH ниже 4,2 возможно также развитие возбудителя ботулизма. Поэтому перед стерилизацией сырье нужно очень тщательно мыть, не допуская попадания земли.

Группа В. Сюда относятся кислотные консервы с добавлением уксусной, молочной, лимонной кислот (кабачки, огурцы, томаты, патиссоны и др.) с pH от 3,7 до 4,2. К этой же группе относятся сложные закуски, гарниры, солянки, соусы, салаты и др., в которых pH готового продукта не выше 4,4. Такие консервы подвергают термической обработке при 100–110 °C.

Термическая обработка должна обеспечить гибель газообразующих мезофильных бацилл – возбудителей порчи, а принудительное добавление кислоты, гарантировать нужный pH.

Группа Г. К этой группе относятся высококислотные овощные и все плодово-ягодные консервы. Благодаря высокой кислотности маринадов и специфическому действию органических кислот плодов или ягод, а также добавлению сахара, микробиологическая стабильность этой группы достигается пастеризацией продуктов при 75–100 ˚С. В этих продуктах могут развиваться микроскопические грибы, молочнокислые бактерии, вызывающие прокисание, образование клейкой слизи, состояние тягучести. Причиной порчи консервов с высоким содержанием сахара чаще всего становятся осмофильные дрожжи. Пастеризация этих продуктов должна гарантировать гибель кишечной палочки, сальмонелл.

Таким образом, наибольшую опасность для здоровья потребителя представляют консервы группы А, так как они обладают низкой кислотностью, и неконцентрированные томатопродукты, относящиеся к группе Б и являющиеся продуктами с нерегулируемой кислотностью.

Способы консервирования

Консервирование продукта достигается разными способами. Обо всех мы расскажем в этой книге в каждый из их них имеет свои преимущества и недостатки.

Так, наиболее легкими и общедоступными видами переработки являются **засолка и квашение**. Плоды и овощи, залитые рассолом (или выделяющие собственный сок, как например при квашении капусты), подвергаются действию молочнокислых микробов, попадающих из воздуха или специально вносимых с заквасками. Микробы перерабатывают сахар, содержащийся в этих продуктах, образуя молочную кислоту, по мере накопления которой условия для развития микробов становятся неблагоприятными и жизнедеятельность их прекращается.

К недостаткам можно отнести невозможность многими людьми употреблять соленые продукты, а также необходимость хранить этот вид заготовок в прохладном помещении.

Неблагоприятную для микробов кислую среду можно получить не только за счет кислоты, выделяемой из сахара микробами, но и путем добавления к плодам и овощам готовой уксусной кислоты. Такой способ консервирования называют **маринованием**. При мариновании сахар, содержащийся в плодах и овощах, не расходуется на образование кислоты.

Хранят в замороженном состоянии. Идеальный и безопасный способ сохранения продуктов – **замораживание** при температуре –25 ˚С и ниже.

Но у него есть два недостатка: затраты на электричество, и опасность единовременной потери сразу всех запасов при выходе из строя морозильника.

При **сушке** в продуктах остается мало воды и концентрация сахара значительно повышается, так что микробы, хотя и не гибнут, но не могут развиваться. Засушенные плоды прекрасно хранятся при комнатной температуре, но лишены свойств, присущих свежим продуктам. А еще их нужно спасать от плодовой моли, которая умудряется проникать даже в плотно закрытые контейнеры, откладывать личинки, которые, в свою очередь, приводят продукты в полную негодность.

Самый популярный способ заготовки – варенье. При **варке** плодов с большим количеством сахара (примерно 1 часть плодов на 1 часть сахара) получается продукт с высокой концентрацией сахара 50–60 % и выше (варенье, джем, повидло, желе и др.). В данном случае, так же как и при высушивании, микробы не могут использовать сахар для питания, следовательно, они не могут развиваться, но и не погибают. Варенье можно хранить при комнатной температуре без герметизации, но опять же, такое количество сахара многим нельзя употреблять в связи с различными заболеваниями.

Одним из лучших, хотя и несколько более сложным способом, является **консервированиенагреванием,** благодаря которому можно сохранять различные виды заготовок, в том числе соленья, маринады, варенья и квашенья в комнатных условиях, все правила, рекомендуемые для консервирования. Тщательно соблюдая все указания о порядке подготовки и обработки сырья и температуре нагревания о герметичности укупорки банок, многие продукты можно заготовить в домашних условиях. Существуют два способа обработки теплом (стерилизация и пастеризация), различающихся различной степенью нагревания продукта с таким расчетом, чтобы оставшиеся в них микроорганизмы, не смогли развиваться при хранении в определенных температурных условиях.

Стерилизация – это процесс нагревания, обеспечивающий полную гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры и уменьшение числа спорообразующих бактерий до уровня, достаточного для предотвращения порчи продукта при температуре хранения от 15–30 ˚С, (а в случае необходимости и при более высокой температуре), и гарантирующий по микробиологическим показателям безопасность употребления консервов в пищу.

Обычно стерилизуют продукцию, имеющую низкую и среднюю кислотность. В некоторых случаях делают это в

автоклаве, где температура достигает 110–120 ˚С за счет создания повышенного давления.

Если нет автоклава, чтобы повысить температуру воды более 100 ˚С, в нее добавляют поваренную соль. При этом руководствуются такой **таблицей:**

Количество соли на 1 л воды, г	Температура кипения, °С
66	101
126	102
172	103
215	104
255	105
355	107
478	110

Чтобы предотвратить бой банок во время кипения воды в посуде, в которой они будут стерилизоваться, на дно нужно положить специальную деревянную или металлическую решетку. Использовать для этого ткань ни в коем случае не стоит, так как она помешает установить время закипания воды. Это приведет к нарушению времени стерилизации, увеличение или уменьшение которого существенно скажется на качестве консервов.

Уровень воды в кастрюле должен совпадать с уровнем содержимого банки, а ее температура перед загрузкой наполненных банок должна быть не менее 30 и не более 70 ˚С и зависит от температуры загружаемых консервов: чем она выше, тем выше начальная температура воды в стерилизаторе. Кастрюлю с уложенными в нее банками ставят на интенсивный огонь, накрывают крышкой и доводят до кипения.

Время подогрева воды в кастрюле до кипения не должно превышать: для банок 0,5 л и 1 л – 15 минут, а для 3 л – 20 минут Для ускорения прогревания банки часто наполняют уже горячими продуктами и заливают горячей заливкой, ставя их в довольно горячую воду.

Второй этап – сама стерилизация. Кипение должно быть менее интенсивным, ровно таким, чтобы поддерживать температуру кипения воды. Время, необходимое для стерилизации, зависит и от объема тары. Чем она больше, тем дольше длится кипячение. Время, указанное для второго этапа во всех рецептах, необходимо строго выдерживать для всех видов консервов.

Длительность процесса стерилизации зависит, главным

образом, от кислотности, густоты или жидкого состояния массы продукта. Банки, где преобладает жидкость (компоты, соки, соусы), прогреваются быстро, поэтому их стерилизуют меньше времени, чем консервы, имеющие плотную вязкую консистенцию – в среднем около 10–15 минут, густые – до 2 часов. То есть сок из яблок стерилизуется быстрее, чем вязкое, плотное пюре, изготовленное из таких же яблок.

По окончании стерилизации банки осторожно извлекают из кастрюли и немедленно укупоривают (если они не были сразу укупорены, например, стеклянными крышками с зажимами), проверяя качество закатки. Банки ставят горлышком вниз на сухое полотенце или бумагу и в таком положении оставляют до их охлаждения. Во-первых, это способствует дополнительной стерилизации крышек. Во-вторых, после охлаждения плохо закрытые крышки начинают протекать.

Пастеризация консервов – процесс нагревания, обеспечивающий гибель в продукте дрожжей, грибов и вегетативных форм бактерий, достаточный для предотвращения порчи продукта, содержащего вещества предотвращающие развитие споровой микрофлоры и гарантирующий по микробиологическим показателям безопасность употребления консервов в пищу.

Пастеризацию в консервной промышленности применяют для высококислотных овощных и плодово-ягодных консервов. Герметично укупоренные консервы пастеризуют при температуре до 100 °С, обычно температуру воды в кастрюле поддерживают на уровне 85–90 °С.

Пастеризуемые консервы должны находиться в стерилизаторе в 2–3 раза дольше, чем в кипящей воде. Для определения температуры воды пользуются термометром. При пастеризации крайне важно использовать только тщательно подготовленные и отмытые от земли плоды и ягоды, строго соблюдать температурный режим и время пастеризации, укладывать продукты только в стерильную тару. При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо!

Лучше всего пастеризованные консервы хранить в достаточно холодном месте.

СОВЕТ

Время стерилизации консервов отсчитывают с момента закипания воды.

Горячая фасовка жидких продуктов без последующей стерилизации

Очень популярен способ консервирования жидких продуктов, предварительно прокипяченных или доведенных до кипения методом горячей фасовки без последующей стерилизации. Таким образом часто готовят различные соки, заготовки из слив на повидло, фруктовое пюре из кислых плодов и т. д.

В горячие стерильные банки выкладывается почти кипящий продукт (температура перед заполнением банок должна быть не ниже 96 °С). Сразу же по заполнении их консервируемым продуктом производят укупорку и переворачивают на крышку. Используется только крупная тара – не менее 3 л., так как при этом способе консервирования стерилизация происходит за счет тепла, переданного продукту и таре при их кипячении. Многие рекомендуют накрывать банки толстым, теплоизолирующим материалом, чтобы продлить время стерилизации за счет более длительного сохранения тепла.

Консервирование плодов и овощей горячим способом без последующей стерилизации

Этот способ применяется для овощных консервов (огурцов, томатов), а также для плодовых заготовок и компотов из цельных плодов. Сырье должно быть свежим, тщательно отмытым и отсортированным. Уложенные в банки овощи или плоды осторожно заливают кипящей водой в 3–4 приема. Чтобы стекло не растрескивалось от резких колебаний температуры, влив порцию кипящей воды, банку наклоняют и поворачивают вдоль ее оси для обогрева стенок.

Залитые кипящей водой банки или бутыли накрывают чистой крышкой, оборачивают полотенцем и выдерживают в течение 5–6 минут. Затем воду сливают и вновь заливают банку или бутыль кипящей водой, опять накрывают крышкой и выдерживают еще 5–6 минут. При необходимости эту операцию повторяют еще раз.

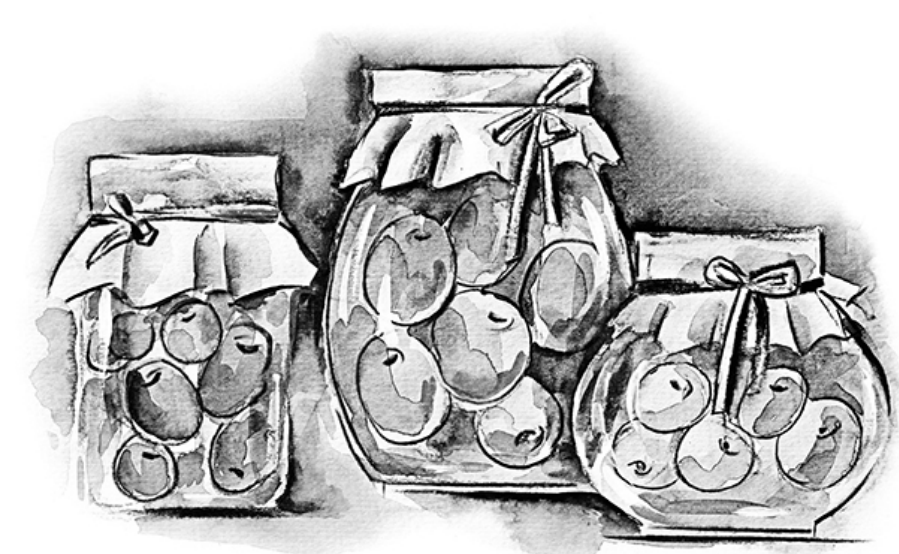
После второй и третьей выдержки воду сливают, а содержимое немедленно заливают кипящим маринадом – огурцы и томаты, кипятком – фруктовые заготовки, кипящим сиропом – компоты. Затем немедленно накрывают крышкой, укупоривают и проверяют качество укупорки. После укупорки банку или бутыль ставят горлышком вниз. Охлаждение – воздушное.

Подготовка стеклянной тары к наполнению

Перед наполнением продуктом стеклянную тару необходимо поместить в воду на 30 минут, после чего при помощи щетки или ершика тщательно отмыть, если имеются загрязнения, мылом или

содой и прополоскать свежей чистой водой два-три раза. Банки выкладывают горлышком вниз на чистое полотенце и в таком положении хранят до укладки в них продуктов не более 20 минут.

В тех случаях, когда необходимо фасовать в банки продукты, нагретые до кипения (например томатный сок), тару после мойки подогревают в пароводяной бане. Для этого в кастрюлю вливают воду до 1 см, кладут деревянную решетку и ставят на нее чистые банки или бутыли горлышком вниз. Кастрюлю накрывают крышкой, ставят на огонь, воду доводят до кипения и пропаривают банки в течение 5–10 минут.



Для извлечения пропаренной тары следует снять кастрюлю с огня и по мере надобности вынимать сухим полотенцем, деревянными щипцами или деревянными клещами. Во избежание охлаждения банки или бутыли обертывают сухим полотенцем и в таком виде заполняют горячим продуктом.

Непастеризованные джем и варенье фасуют в сухие банки.

Как заполнять банки

Одни хозяйки стараются как можно полнее заполнить банку, порой даже «под самую крышку», чтобы не оставить в ней воздуха. Но этого делать не стоит так как при нагревании расширяющийся продукт может сорвать крышку, если та была сразу же герметически укупорена.

Срыв крышки может также произойти, если воздуха в банке будет слишком много: при стерилизации расширяясь, он будет создавать опять же избыточное давление.

Оптимальный слой воздуха над продуктом должен составлять 1,5–2 см от верхнего края банки. При таком наполнении, с одной стороны, продукт даже при сильном нагревании и расширении не сможет переполнить банку, а с другой – количество воздуха будет недостаточным для образования высокого давления, угрожающего срывом крышки.

Воздух в стерилизованных банках не может стать причиной порчи, так как тоже подвергается стерилизации. Чтобы кислород, содержащийся в нем, не окислял их содержимое, на консервных заводах во время укупорки банок воздух отсасывают с помощью специальных вакуум-насосов.

В домашних условиях удалению воздуха способствует закладка продуктов в банки в как можно более горячем виде. Тогда пар от продукта вытеснит часть воздуха. Если банку тут же укупорить, простерилизовать, то после охлаждения пары превратятся в воду, а под крышкой образуется вакуум.

Причины и признаки порчи консервов

Основными причинами порчи консервов, приготовленных в домашних условиях, являются: несоблюдение санитарных условий работы, плохая мойка сырья и тары, недостаточное время стерилизации и негерметичность укупорки.

Испорченные консервы определяют по следующим признакам: вздута или сорвана крышка на банке, плесень на поверхности консервов, несвойственный данному виду продукта запах, осколки стекла, попавшие в банку при неосторожном открывании.

Консервы с указанными дефектами не употреблять в пищу!

Разваривание плодов

Разваривание плодов особенно часто наблюдается при приготовлении компотов из абрикосов, клубники, малины и других плодов и ягод. Происходит оно по следующим причинам:

– использование для приготовления компотов перезрелого сырья (абрикосы для компотов должны быть плотными, одна сторона – слегка оранжевой, другая – слегка желтоватой, а клубника и малина – плотные, немятые и неполной зрелости);

– длительное доведение подогрева воды при стерилизации до кипения (время доведения воды в кастрюле до кипения при стерилизации консервов не должно превышать 20 минут);

– чрезмерное время стерилизации (надо строго выдерживать время стерилизации для каждого отдельного вида плодов);

– длительное (более двух лет) хранение компотов, приготовленных из плотных, неспелых плодов, также вызывает размягчение и придает им непривлекательный вид.

Плесень

Плесень в виде отдельных скоплений белого, серого и желтоватого цвета появляется на поверхности компотов из-за несоблюдения рекомендуемых условий приготовления консервов.

– медленная укупорка банок после стерилизации, что вызывает попадание воздуха под крышку перед укупоркой, а вместе с ним и микроорганизмов (банки необходимо укупоривать быстро: оставшиеся в стерилизации банки, как и сама кастрюля, должны быть накрыты крышками, а в стерилизаторе поддерживаться требуемая температура до извлечения последней

банки для укупорки);

– плохая укупорка банок (для проверки их лучше сразу после укупорки поставить на крышку и так остудить).

Срыв крышек происходит в основном по таким причинам:

– использование залежалого, несвежего сырья;

– недостаточная мойка сырья;

– несоблюдение времени тепловой обработки;

– неправильное определение начала стерилизации;

– несоблюдение установленного времени и температуры стерилизации консервов.

Чтобы правильно определить время начала кипения воды в кастрюле в процессе стерилизации, необходимо применять хорошо пригнанные деревянные или металлические решетки-подставки и ни в коем случае не пользоваться ветошью или бумагой. Кроме того, следует точно придерживаться установленного времени и температуры стерилизации, во время которой кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Стерилизацию консервов, укупоренных предварительно (до стерилизации), можно только со специальными зажимами.

Прокисание консервов

Прокисание консервов из плодов, ягод и овощей вызывается неплотной укупоркой банок. Микроорганизмы, проникая вместе с воздухом через неплотности укупорки, вызывают брожение. Прокисание некоторых консервов может произойти и в герметичных банках без срыва крышек вследствие недостаточного времени стерилизации. Прокисшие консервы в пищу не пригодны.

Всплывание плодов

Всплывание плодов в компотах наблюдается при:

– недостаточном или неплотном заполнении банок плодами или овощами;

– использовании перезрелого сырья;

– длительной стерилизации.

Чтобы устранить всплывание плодов в компотах, рекомендуется заполнять банки плотно, не консервировать перезрелое сырье, точно соблюдать время стерилизации.

Растрескивание кожицы плодов

Растрескивание кожицы плодов наблюдается в основном в готовых компотах из цельных слив, мирабели, ренклодов, алычи и абрикосов. Чтобы устранить растрескивание плодов после стерилизации, рекомендуется бланшировать их перед укладкой в банки или накалывать со всех сторон, а также следить за точным соблюдением времени стерилизации согласно рецептуре.

Потемнение на поверхности плодов

Потемнение на поверхности плодов в готовых компотах вызывается наличием воздуха в банках. Чтобы устранить это явление, плоды перед укладкой в банки необходимо бланшировать.

Фиолетовый цвет сиропа в компотах

Плоды и ягоды, обладающие большой кислотностью и интенсивной окраской (вишни, черная смородина, черная черешня, черный виноград, сливы и т. д.), в готовых компотах при хранении приобретают неприятный привкус и фиолетовый оттенок сиропа. Это связано с использованием крышек из нелакированной белой жести. Чтобы устранить указанный дефект, необходимо пользоваться крышками из белой жести, покрытыми специальным лаком золотистого цвета.

Бомбаж консервов

Характеризуется вздутием крышек на банках вследствие образования газов, благодаря жизнедеятельности некоторых микроорганизмов. Бомбажные консервы в пищу употреблять запрещается.

Варенье

Общие сведения о приготовлении варенья

Варка варенья – не такое уж простое дело, как кажется на первый взгляд. Здесь очень много тонкостей, которые необходимо знать, если вы хотите получить не обычное приторное варево, а красивый и душистый десерт с характерным вкусом каждого вида ягод или фруктов. И без всяких ароматизаторов. Итак, начнем с азов.

Вареньем называется продукт, полученный из цельных или разрезанных на дольки плодов или ягод, сваренных в концентрированном сахарном сиропе или с добавлением сахара.

Ягоды и фрукты для варенья надо отбирать свежие, не перезрелые.

Если варенье будет храниться в комнатных условиях на каждый килограмм фруктов или ягод следует брать не менее 1 кг сахара. Это дает возможность получить при варке достаточное количество сиропа, в котором фрукты или ягоды хорошо сохраняют свою форму, что придает варенью приятный вид. Кроме того, варенье, сваренное при правильном соотношении количества плодов и сахара, значительно более стойко при хранении.

Вместо сахара можно использовать и мед, который следует брать в том же количестве. Можно брать пополам сахар и мед или добавлять в сахар небольшое количество патоки, что предохраняет варенье от засахаривания.

В чем варить

Вопрос не праздный. У хорошей хозяйки для этого обязательно должен быть таз, так как именно такая форма позволяет одновременно проварить одинаково хорошо весь объем варенья. Ведь в пору заготовок речь идет не о пол-литровой баночке лакомства. Благодаря большой поверхности таза, влага быстрее испаряется и варенье не переваривается.

Предпочтительны тазы емкостью от двух до шести литров, во всяком случае, для варки нежных ягод – малины, земляники и др., так как те раздавливаются от собственного веса и теряют форму. Варенье получается разваренным. В больших тазах удлиняется время варки, что тоже отрицательно сказывается на качестве варенья.

Материал, из которого будет изготовлен таз – тоже имеет значение. Ни в коем случае это не должна быть **эмалированная**

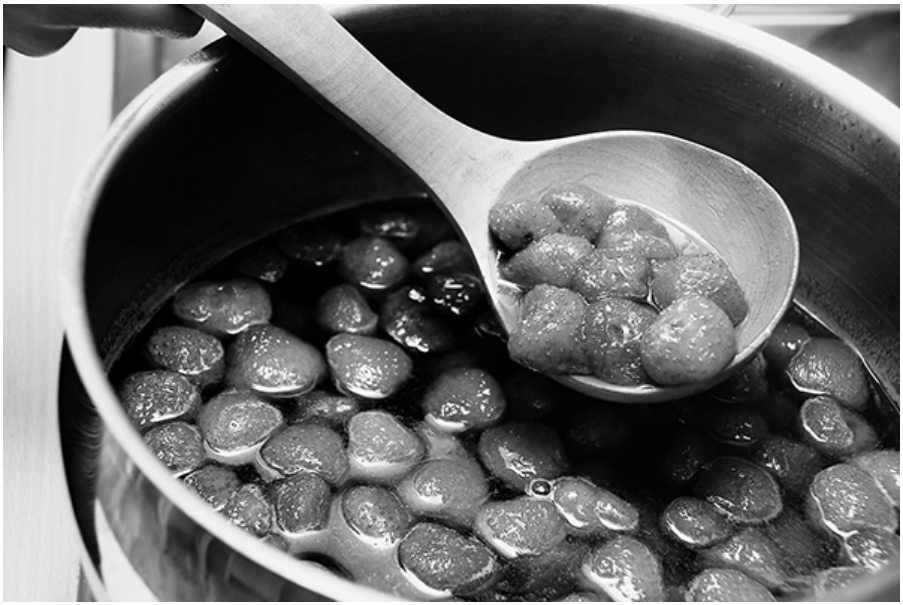
посуда – в лучшем случае в ней можно передерживать варенья между варками (при многократной варке полагается таз, в котором варите, перед очередным «сеансом» отмыть от осевшего на стенках сахара, так как он может подгореть, и просушить на плите до полного удаления влаги). Готовить в ней сироп не стоит, так как маленькие и очень острые осколки эмали могут отколоться и стать источником опасности. Раньше советовали варить в дешевых **алюминиевых тазах**. Но в 70-х годах ученые предположили, что у тех, кто готовит в алюминиевой посуде риск заболеть болезнью Альцгеймера выше, чем у остальных. Правда Всемирная организация здравоохранения в 1998 году выступила с докладом, оправдавшим любимые кастрюльки многих хозяек. В нем было сказано, что алюминий не опасен для человека, не является канцерогенным металлом и не может вызывать раковые клетки. Верить тем или другим – ваше личное дело. **Медный таз** (и латунный, который сделан из сплава меди и цинка) – по-прежнему, вне конкуренции. У него есть явные преимущества.

В нем не происходит резких температурных скачков: быстрого нагрева и быстрого охлаждения. Это важно, когда речь идет о варке варенья в несколько приемов: айвового, из китайки, абрикосового из цельных плодов, царского из крыжовника. Плоды сохранят форму, обретут янтарный цвет и прозрачность, а сироп будет чистым и ярким.

Медь абсолютно инертна, в ней можно готовить варенья из очень кислых ягод и фруктов.

Но только если таз из нее хорошо начищен (содой, песком или специальным порошком). Поэтому при его использовании особенно при варке кислых плодов, надо следить, чтобы не было налета окислов.

Таз из **нержавейки** существенно уступает медным по тепловым свойствам, так как быстрее нагревается и остывает, зато для варки «пятиминуток» подходит практически идеально. Он не окисляется, поэтому подходит для всех видов ягод и плодов.



СОВЕТ

Варенье можно готовить из любых ягод и фруктов и даже некоторых овощей.

ПРИЗНАКИ ХОРОШЕГО ВАРЕНЬЯ

• Хорошо и долго хранится.

• Плоды и ягоды сохранили в нем форму, а не разварились.

• Сироп имеет характерную консистенцию, а не желе.

• Сироп окрашен, но прозрачен.

Чтобы получить такое варенье, необходимо брать только лучшее по качеству сырье и весь процесс подготовки плодов и их варку проводить при тщательном соблюдении рекомендуемых приемов и режимов. Поскольку необходимо сохранить форму плодов в готовом варенье, нельзя брать плоды поврежденные, перезрелые, недостаточно зрелые, а также мелкие, так как они разваривaются.

Приготовление сахарного сиропа (заливки)

В большинстве случаев варка сладких заготовок (варенья, пюре, повидла, мармелада, компотов и т. д.) начинается с приготовления сиропа различной концентрации, которым потом заливают подготовленные плоды.

В неглубокий таз или кастрюлю надо положить сахар, налить воду (в количестве, указанном в рецептах) и кипятить до полного растворения сахара. Если сироп получился мутным даже после фильтрации через ткань, можно осветлить его с помощью яичного белка. Для этого в горячий (около 50 ˚С) сироп нужно добавить заранее взбитый яичный белок (на 4–5 л сиропа достаточно 1/4 белка) и перемешивают с сиропом, подогревают, но не доводят до кипения. Свернувшийся и всплывший на поверхность белок вместе с примесями снимают, а сироп фильтруют. В любом случае, готовый сироп должен быть чистым и прозрачным. Заливать ягоды и фрукты нужно очень горячим сиропом (не ниже 90 ˚С).

Многие плоды перед варкой бланшируют в воде (кратковременное опускание в кипяток с последующим быстрым охлаждением в холодной воде), а потом эту воду обязательно нужно использовать для приготовления сиропа, добавляемого к плодам при варке. Некоторые плоды уваривают, добавляя непосредственно в них сахар.

Во многих случаях одной частью сиропа заливают плоды перед первой варкой, а оставшуюся добавляют во время выстоек между очередными варками.

Как приготовить сахарный сироп нужной концентрации

Как рассчитать количество сахара, чтобы получить необходимое количество сиропа требуемой крепости с помощью таблицы, рассмотрим на примере.

Допустим, нам надо приготовить 5 л сиропа крепостью 40 % (в 100 г сиропа крепостью 40 % содержится 40 г сахара и 60 г воды). Смотрим в таблицу. В строке, соответствующей этой крепости, указано, что на 1 л воды при добавлении к нему 667 г сахара получится 1414 мл сиропа. Для того чтобы вычислить, сколько надо взять воды для приготовления 5 л сиропа указанной концентрации, 5 л (5000 мл) делят на 1414.

5000:1414 = 3,53 л воды

Так как на каждый литр воды следует добавить 667 г сахара, то на 3,53 л воды потребуется сахара: $667 \times 3{,}53 = 2354$ г, т. е. около 2300–2400 г.

СОВЕТ

Варенье следует варить на ровном огне, не очень слабом, но и не очень сильном.

Чтобы ягоды не сморщивались

Подготовленные плоды помещают в таз, заливают горячим (или холодным) сахарным сиропом и выдерживают 3–4 часа. Это делается для того, чтобы они пропитались. Если же сразу приступить к варке, плоды, не успев пропитаться, сморщатся и внешний вид варенья значительно ухудшится.

Из некоторых плодов получается хорошее варенье и при однократной варке. Но в большинстве случаев одного раза настаивания в сиропе недостаточно. Поэтому самой эффективной считается многократная варка, при которой сироп с погруженными в него плодами кипятят несколько минут, а затем снимают с огня и оставляют на 5–8 часов и больше. Количество последовательных варок различно для разных плодов.

Не забывайте снимать пенку. Каждый раз, когда приходит момент, таз нужно снять с огня и встряхнуть кругообразным движением – вся пена соберется к центру таза, и ее легче будет снять.

Крепость сиропа, %	На 1000 г сиропа приходится		Приготовление сиропа		Температура кипения сиропа, °С
	воды, г	сахара, г	на 1литр воды добавляют сахара, г	получится сиропа, мл	
10	900	100	111	1069	100,4
15	850	150	177	1109	100,5
20	800	200	250	1155	100,6
25	750	250	333	1207	100,7
30	700	300	429	1266	101
35	650	350	538	1334	101,2
40	600	400	667	1414	101,5
45	550	450	818	1508	101,7
50	500	500	1000	1621	102,0
55	450	550	1222	1749	102,5
60	400	600	1500	1932	103
65	350	650	1857	2153	104,2
70	300	700	2333	2449	106,5
75	250	750	3000	2853	108,2
80	200	800	4000	3484	115,0

Очень важно определить момент готовности варенья, так как от этого зависят его качество и длительность хранения. За этим моментом надо следить очень тщательно, потому что варенье легко переварить, оно потеряет свой красивый вид и аромат, появятся коричневые оттенки и неприятный горький привкус.

С другой стороны, если варенье не доварить – оно будет слишком жидким, нестойким и, если его не закрыть герметично, при хранении быстро забродит.

Первый симптом приближающейся готовности – пенообразование и интенсивность кипения начнет замедляться.

Готовому варенью нужно дать остыть, а затем уже переложить в стеклянную банку, которую необходимо накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ ГОТОВНОСТЬ ВАРЕНЬЯ:

• капля сиропа, налитая на блюдце и остывшая, не расплывается, а сохраняет свою форму;

• в готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а равномерно распределены в сиропе;

• в большинстве случаев фрукты и ягоды в готовом варенье становятся почти прозрачными;

• к концу варки пенка собирается к центру таза и не расходится по краям;

• сироп, взятый в конце варки, стекает с ложки густой толстой струей;

• сироп не должен быть очень темным с признаками переваренности и карамелизации;

• как только температура в варенье достигла 106,5 ˚С (если крепость сиропа в варенье не менее 70 %)

Почему варенье засахаривается

Чаще всего это происходит с вареньем, изготовленным из плодов с малой кислотностью. Для предотвращения засахаривания к таким плодам во время варки добавляют лимонную кислоту.

Варенье, изготовленное из очень кислых плодов и ягод, тоже иногда засахаривается. В таких случаях рекомендуется, не затягивая процесса, заменить в конце варки часть сиропа новым, менее кислым. Можно также часть сахара заменять патокой. Так как в патоке содержится вода, то ее надо добавлять в бóльших количествах, чем сахар (вместо 100 г сахара 140–150 г патоки). Например, если на 1 кг плодов полагается добавить 1,2 кг сахара, то можно ограничиться 1 кг сахара, а взамен остальных 200 г сахара добавить патоку.

Кстати, лучшим средством от засахаривания считается варка так называемого пастеризованного варенья, в котором крепость сиропа обычно 65–68 %. Такой сироп кипит при 104–105 ˚С, так что можно прекратить варку по достижении этой температуры, определив ее с помощью специального термометра. Горячее варенье разливают в банки, укупоривают и пастеризуют при 95–100 ˚С в течение 15–20 минут. Варенье, изготовленное из кислых плодов, не стерилизуют, а охлаждают в укупоренных и перевернутых на крышку банках.

СОВЕТ

Учтите, что если сахара будет слишком мало, плоды не будут прозрачными. Внешний вид такого варенья будет хуже, чем обычного, хотя по вкусу оно и будет

хорошим и ароматным.

Варка варенья с уменьшенным количеством сахара

В большинстве случаев при варке варенья на 1 кг ягод и плодов берут не менее 1,2–1,5 кг сахара и даже больше. Эта пропорция гарантирует, что в правильном варенье будет содержаться 65–70 % сахара, ведь именно такая его концентрация обладает консервирующими свойствами и препятствует развитию различных микробов. В этом случае оно не требует герметичной упаковки и пастеризации и хорошо хранится в обычных условиях даже в неплотно укупоренных банках (хотя это варенье рекомендуется хранить при 10–15 ˚С).

Но, увы, такое количество сахара нивелирует всю пользу от даров природы. При пастеризации и стерилизации же есть возможность сократить его дозу в два раза. А можно, не отступая от классической рецептуры, сократить время тепловой обработки и закатать слегка недоваренное варенье (например, после второй или третьей варки).

То есть у хозяйки появляется возможность регулировать закладку сахара по своему усмотрению.

Когда варенье доварено до желаемого состояния, его в горячем виде разливают в подготовленные банки, немедленно укупоривают, и банки переворачивают вверх дном для стерилизации крышек. Обычно этого достаточно, чтобы варенье из кислых плодов хорошо хранилось. Если варенье приготовлено из малокислых ягод и фруктов, его после укупорки стерилизуют в кастрюле в кипящей воде 20–25 минут.

Диетическое варенье и джем для диабетиков

Сегодня во многих супермаркетах можно встретить полки с диетическими продуктами. Большинство сладостей, продающихся в этой линейке продуктов приготовлены на сорбите. Цены на них гораздо выше, поэтому диабетикам, есть смысл заготовить варенья и джемы собственными силами.

Подготовка фруктов и ягод ничем не отличается от той, что рекомендуется при варке обычного варенья. Сначала отдельно готовят сироп из 1 кг сорбита (или ксилита), добавив к нему 1,5 стакана воды и перемешивая до его растворения. Полученным сиропом заливают 1 кг ягод, помещенных в таз или кастрюлю, и оставляют на 3–5 часов, а еще лучше – на ночь для того, чтобы сироп лучше пропитал ягоды еще до начала варки. Затем варят варенье как обычно.

Варку джема производят так же, как и обычного.

На 1 кг подготовленных плодов или ягод берут 1–1,1 кг сорбита. Для лучшего желирования желательно добавить еще 4–8 г пектина (без пектина, джем получается жидковат).

Джем, сваренный на сиропе из сорбита, иногда имеет несколько пресный вкус, а его поверхность после остывания выглядит тусклой. Джем же, сваренный на чистом ксилите, имеет более резкий сладкий вкус, иногда в нем образуются кристаллы ксилита. Чтобы избежать этих недостатков, лучше использовать для варки джемов смеси сорбита и ксилита, взятых в равных количествах или с некоторым преобладанием сорбита.

Варенье и джем, приготовленные на сорбите и ксилите, не обязательно уваривать до большой степени густоты (консистенции) иначе они будут переварены. Их можно разлить в банки еще довольно жидкими. После стерилизации такие продукты можно хранить, как обычно, в течение длительного времени.

Рецепты варенья

Варенье из яблок (общие моменты)

Для варки варенья наиболее подходят следующие сорта яблок: Антоновка, Анис, Бельфлер-китайка, Коричное, Пепин шафранный, Пармен зимний золотой, Ренет Симиренко и др. Если сорт неизвестен или не испытан, сначала рекомендуется из него сварить немного варенья (одну-две банки) для проверки.

Отобранные яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами. Затем плоды разрезают на дольки толщиной около 2 см. Если яблоки небольшие, их можно разрезать на четвертинки или половинки.

Чтобы нарезанные яблоки не темнели, их следует сразу же бланшировать в кипящей воде в течение 3–8 минут. После бланширования плоды охлаждают водой, чтобы они не слишком разваривались. Вода, в которой бланшировались яблоки, содержит перешедшие в нее ценные пищевые вещества (сахар, кислоты и др.), поэтому ее используют для варки сиропа.

Далеко не всегда бланширование производят сразу после резки, а темнеют яблоки очень быстро. В таком случае их следует сразу же погружать в кастрюлю с подсоленной водой (10–20 г соли на 1 л воды). В такой воде можно хранить нарезанные яблоки не более часа.

Некоторые сорта яблок, например, Антоновка, имеют рыхлую мякоть. При готовке варенья нарезанные из таких яблок дольки для уплотнения мякоти перед бланшированием выдерживают в течение 5 минут в насыщенном растворе пищевой соды.

Охлажденные кусочки яблок после бланширования проверяют и отделяют все переваренные, а нормальные (т. е. потерявшие упругость, но не расползающиеся) отправляют на варку.

На 1 кг подготовленных яблок должно быть добавлено 1,2–1,3 кг сахара. Вначале берут половину этого количества и добавляют к нему 1,5 стакана воды, оставшейся после бланширования яблок. Если яблок больше, то количество сахара и воды соответственно увеличивают.

Яблочные дольки доливают горячим сиропом и выдерживают в течение 3–4 часов. Затем кастрюлю или таз с плодами и сиропом доводят до кипения на слабом огне, кипятят 5–7 минут, снова охлаждают и выдерживают 6–8 часов. Вторая варка также продолжается 5–7 минут (начиная с момента закипания).

Во время выстойки после второй варки к яблокам добавляют сироп, приготовленный из оставшейся части сахара, причем готовят его несколько крепче (на 600 г сахара 1 стакан воды).

Все операции повторяют еще один или два раза. Такая многократная варка позволяет получить даже из сравнительно легко разваривающихся сортов яблок варенье хорошего качества с красивыми полупрозрачными кусочками плодов, несморщенными и без избыточного количества сиропа.

Если яблоки некислые, рекомендуется во время варки добавить в сироп немного лимонной или виннокаменной

кислоты. Это не только улучшает вкус варенья, но и предохраняет его от засахаривания. Кроме того, для улучшения аромата варенья перед концом последней варки добавляют немного ванили или ванилина, а для улучшения цвета – немного сиропа от варенья из вишни, земляники или других окрашенных плодов и ягод.

Варенье из яблок сортов коричное, анис

Яблоки нарезают небольшими кусочками и опускают в кипящий сироп (на 1 кг очищенных плодов берут 1–1,2 кг сахара и стакан воды). Когда варенье уварится и начнет спокойно кипеть, берут ложечкой немного сиропа капают на блюдечко. Если капля держится «пуговкой», значит, варенье готово.

Варенье из яблок сорта пепин шафранный

Из Пепин шафранного получается очень красивое и вкусное варенье. Но эти яблоки предварительно кипятят 5–10 минут, откидывают на дуршлаг, ополаскивают в холодной воде и опускают в кипящий сироп. Для приготовления сиропа используют воду, в которой варились яблоки. На 1 кг яблок берут 1–1,2 кг сахара и стакан воды. Варят варенье в один прием, в конце варки добавляют 2–3 г лимонной кислоты.

Из яблок сортов антоновка, грушовка

Из яблок сортов Антоновка, Грушовка также получается очень хорошее варенье. Для Антоновки на килограмм плодов надо взять несколько больше сахара – 1,2–1,3 кг, а для Грушовки меньше – 1 кг. Воды берут 1 стакан.

В кипящий сироп опускают нарезанные яблоки и, сняв с огня, остужают. Затем ставят снова на огонь, кипятят 5 минут и вновь охлаждают. Так повторяют 2–3 раза.

Варенье из Антоновки некоторые варят другим способом. Засыпают послойно дольки яблок сахаром и выстаивают 6–8 часов. Затем варенье ставят на огонь, вливают 1 стакан воды (на 1 кг плодов), кипятят 5 минут и охлаждают, после чего варенье варят до готовности.

Варенье из яблок сорта китайка

У плодов сорта Китайка укорачивают плодоножки, и яблоки моют и накалывают. Затем их помещают в марлю и бланшируют в

кипящей воде 2–3 минут. Вынув из кипятка, яблоки опускают в холодную воду до охлаждения. Для сиропа на 1 кг плодов берут 1 кг сахара и стакан воды. В приготовленный сироп опускают яблоки, дают раз прокипеть и снимают с огня. Варят варенье в 2–3 приема по 5 минут, с выдерживанием между варками по 5–6 часов.

Варенье из райских яблок

Эти плоды варят цельными с коротко обрезанной плодоножкой. После удаления чашелистиков яблоки накалывают, бланшируют в воде при 100 °С в течение 3–5 минут, а затем охлаждают водой. В остальном все делается так же, как и при варке варенья из яблок. На 1 кг плодов берется 1,3–1,5 кг сахара.

Варенье из райских яблок

- ***1 кг яблок***
- ***1,5 кг сахара***
- ***1 стакан воды***

У яблок удалить чашелистики, коротко обрезать плодоножки, наколоть, положить в горячую (95 °С) воду на 3–4 минут и охладить в холодной воде. На воде, в которой обваривали яблоки, приготовить сахарный сироп. В кипящий сироп опустить подготовленные яблоки, дать закипеть и отставить на несколько часов. Затем доварить яблоки, пока они не станут полупрозрачными. Готовое варенье выдержать в прохладном месте не менее суток, а затем переложить в подготовленные банки.

Варенье из груш

Для варки варенья пригодны сорта груш с плотной мякотью. Хорошее варенье получается из мелких груш, если их варить целиком. Крупные же плоды после мойки, очистки от кожицы и удаления семенного гнезда разрезают вдоль, пополам или на дольки толщиной 2 см. Затем их бланшируют в кипящей воде 10–15 минут и охлаждают. Варят в 3–4 приема так же, как варенье из яблок.

Расход сахара 1,2–1,3 кг на 1 кг груш.

Варенье из груш с апельсиновым вкусом

- ***1 кг груш***

• ***1–1,2 кг сахара***

Берут груши с плотной мякотью, очищают от кожицы и семенных камер, разрезают на дольки и складывают в эмалированную посуду, пересыпая сахаром, оставляют на 10–12 часов. Затем их перекладывают в варочный таз и варят до готовности 1 час 20 минут Перед концом варки добавляют лимонную кислоту и сушеные лимонные, апельсиновые или мандариновые корки.

Варенье из груши-дички

• ***1 кг груш***
• ***1 кг сахара***
• ***1 стакан воды***

У груш наполовину отрезать хвостики, концом острого ножа удалить затвердение на месте бывшего цветка, плоды наколоть острой лучинкой, проварить в чистой воде 5–7 минут, затем вынуть и сразу же залить кипящим сиропом. Варенье варить в один прием, пока груши не станут полупрозрачными, а сироп не приобретет красивый красноватый цвет. Остывшее варенье разлить в сухие чистые банки и завязать чистой бумагой или целлофаном.

Варенье имеет удивительный тонкий аромат ванили.

Варенье из айвы

Обычно айва бывает очень жесткая и твердая. Из таких плодов не рекомендуется варить варенье. Их надо сначала выдержать до созревания и размягчения. Одновременно значительно улучшается вкус и аромат плодов. Очищенную айву (без кожи и сердцевины) разрезают вдоль плода на дольки толщиной 2 см и бланшируют в кипящей воде 15–25 минут до размягчения. Кожицу, полученную при очистке айвы, рекомендуется сварить в небольшом количестве сиропа, так как в ней содержится много ароматических веществ, улучшающих вкус и аромат готового варенья. Общие приемы работы такие же, как и при варке варенья из яблок.

На 1 кг нарезанных плодов расходуется 1,2 кг сахара и 2 г лимонной кислоты, которую добавляют в конце варки.

Варенье из айвы (способ II)

• ***1 кг айвы (очищенной)***
• ***1 кг сахара***

• ***1–1,5 стакана отвара***

Айву промыть, очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину и нарезать.

Кожицу айвы положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и дать покипеть 1–2 минуты, после чего снять с огня и процедить отвар. Затем айву положить в чистую кастрюлю, залить процеженным отваром так, чтобы он только покрыл айву, и варить (10–15 минут в зависимости от сорта и степени зрелости плодов), пока айва не станет мягкой. Тогда айву вынуть шумовкой и уложить на блюдо одним слоем. Отвар процедить. В таз для варенья всыпать сахар, влить отвар и сварить сироп. В кипящий сироп положить подготовленную айву и варить до готовности (2–2,5 часа).

Варенье из вишни (общие моменты)

Для варки варенья рекомендуются следующие сорта вишни: Шубинка, Владимирская, Мичурина, Ширпотреб черная, Любская и др. Из этих сортов вишни можно получить варенье красивого темно-красного цвета, с хорошим вкусом и ароматом. Из светлоокрашенной вишни варенье получается бледное.

Варенье из вишни варят с косточками и без косточек.

Вишневое варенье с косточками

Косточки придают варенью более яркий аромат и вкус, но есть его нужно осторожно. Да и хранить рекомендуется недолго.

Варенье из вишни с косточками варить труднее, потому что сахар медленно впитывается в цельные плоды. Чтобы сироп быстрее проникал в плоды, их накалывают булавкой или бланшируют в воде 1–1,5 минут при 90 °С.

Если варить быстро, плоды сморщиваются. Чтобы этого не произошло, вишню заливают горячим сиропом (из расчета на 1 кг вишни 800 г сахара и 2 стакана воды) в том тазу или кастрюле, в котором будут варить варенье. После выдержки вишни в сиропе (3–4 часа) ее варят при слабом кипении 5–8 минут и снова выдерживают 5–6 часов. Во время второй выдержки к вишне добавляют еще сахарный песок (на 1 кг вишни 400 г сахарного песка, если вишня не очень кислая, и 600 г для кислой вишни), причем добавлять его надо в начале выдержки, пока еще варенье в тазу горячее, чтобы сахар полностью растворился. Таким образом, на 1 кг вишни расходуется 1,2–1,4 кг сахара.

Когда варенье готово, его выливают из кастрюли через дуршлаг. Плоды раскладывают в банки, а сироп уваривают в

течение 10–15 минут и в горячем виде заливают им плоды.

СОВЕТ

Выбивание косточек – дело трудоемкое. Можно это делать с помощью специальных косточковыбивателей, которыми пользовались еще наши бабушки. Но можно купить специальные приспособления – разработки последних лет, которые позволяют сделать все очень быстро и без потери сока. Правда, есть один минус таких агрегатов – они иногда «пропускают» некоторые вишни, поэтому есть такое варенье нужно, имея это в виду.

Самый старый способ, который многие предпочитают и сегодня – удаление косточек шпилькой, скрепкой или концом чайной ложки. Правда, это значительно труднее и приводит к большой потере сока.

Варенье из вишни без воды

- ***1 кг вишни (без косточек)***
- ***1 кг сахара***

Вишню засыпать сахаром, дать постоять, пока не выделится

сок. Немного жидкости слить. Вишню с оставшимся соком варить по 8–10 минут три раза с 5–6-часовыми выстаиваниями. При последней варке долить оставленный сок.

Варенье без косточек

При варке без косточек вишни пересыпают сахарным песком в эмалированной или из нержавеющего металла посуде и выдерживают 2–3 часа, затем загружают в таз или кастрюлю и варят сначала на слабом огне (снимая 2–3 раза и удаляя образующуюся пенку), а затем при несколько большем кипении до готовности.

Вместо сахара можно подготовленную вишню без косточек заливать заранее приготовленным сахарным сиропом (на 1 кг плодов 1,3 кг сахара и 2 стакана воды) и варить без выдержки до готовности, время от времени снимая с огня на 10–15 минут и снова доводя до кипения. Такое попеременное нагревание и охлаждение повторяют 4–5 раз, после чего варенье доводится до необходимой степени уваривания.

Варенье из вишни и крыжовника

- ***200 г вишни***
- ***800 г крыжовника***
- ***1,2 кг сахара***
- ***1,5 стакана воды***

Крыжовник наколоть, сбрызнуть водкой, поставить на холод на 10–12 часов. Из сахара и воды приготовить сироп, залить им крыжовник и вишню (с косточкой) и оставить на 8–10 часов. Варить 2–3 раза по 7–10 минут с 8–10-часовыми выстаиваниями. Последний раз доварить до готовности.

Варенье из черешни

Черешню, так же как и вишню, варят с косточками и без косточек. Одинаковы и подготовительные операции. Бланшируют черешню 3–4 минуты при 90 °С, после чего охлаждают в воде.

Сироп для первоначальной заливки берут такой же, как и для вишни.

Черешню без косточек варят в три приема, а с косточками – в четыре приема с выдержкой между варками по 5 часов. В конце варки к варенью для аромата добавляют немного ванили или ванилина, а для предупреждения засахаривания иногда добавляют лимонную кислоту (3 г лимонной кислоты на 1 кг ягод). На 1 кг черешни необходимо 1,2 кг сахара.

Варенье из белой черешни (без воды)

- ***1 кг черешни (без косточек)***
- ***1 кг сахара***

• ***ваниль или ванилин – по вкусу***

Ягоды белой черешни перебрать, промыть в холодной воде, вынуть косточки и снова промыть, трижды погружая в холодную воду. Промытые ягоды положить рядами в таз, пересыпав каждый ряд сахаром, поставить на огонь и варить до готовности (2–2,5 часа). В начале варки добавить ваниль в палочках (если употребляется ванилин, в порошке или кристаллах, его класть к концу варки). По желанию можно добавить также ломтики лимона.

Варенье из слив

Необходимо брать сливы с хорошей окраской и неразваривающиеся.

После мойки и удаления плодоножек сливы бланшируют 5 минут при 80 °С, а затем накалывают или надрезают ножом вдоль плода.

Крупные сливы не бланшируют, а разрезают вдоль пополам и вынимают косточки.

Всего на 1 кг подготовленных слив берут 1,2 кг сахара. Часть этого количества (800 г) растворяют в 2 стаканах воды и заливают плоды полученным горячим сиропом, после чего их выдерживают 4–5 часов. Варят сливу в несколько приемов с выдержками.

Первую варку проводят осторожно, чтобы кожица на плодах не лопнула. В случае если плоды очень нежные, их даже не доводят до кипения, а выдерживают 5–7 минут при 90 °С. Затем ставят на выдержку на 6–8 часов. После выдержки в зависимости от состояния плодов их варят еще 2 или 3 раза с выдержкой.

Перед второй или третьей варкой добавляют сироп, полученный из оставшихся 400 г сахара и неполного стакана воды.

Мелкие сливы (алычу) не выдерживают, а варят сразу в 1–2 приема.

Кислые сливы (ткемали) бланшируют, заливают горячим сиропом (на 1 кг плодов 1,5 кг сахара и 2,5 стакана воды) и выдерживают 4 часа. Затем сироп сливают, немного уваривают, снова заливают им плоды и выдерживают 4 часа. После этого варенье варят до готовности.

Варенье из желтых слив

• ***1 кг слив***
• ***1,5 кг сахара***
• ***2 стакана воды***

Не совсем зрелые сливы помыть, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и положить в миску. В таз для варенья положить сахар, влить воду, размешать и сварить сироп. Горячим сиропом залить подготовленные сливы и в таком виде оставить на сутки. На второй день сироп слить, прокипятить и вторично залить сливы. На третий день в том же сиропе сливы сварить до готовности.

Варенье из слив (без варки)

- ***1 кг слив***
- ***1 кг сахара***

Для этого варенья нужно выбрать плотные твердые сливы с легко отделяющейся косточкой. Помыть, отбросить перезревшие, деформированные и червивые плоды. Каждую сливу по бороздке разрезать ножом и, слегка сжав по оси, вынуть косточки. Уложить сливы в один ряд в таз или низкую широкую кастрюлю, засыпать их частью сахара, стараясь, чтобы сахар попал внутрь плодов. Сверху положить другой слой и тоже засыпать сахаром. Когда будут уложены и пересыпаны все сливы, оставить их в прохладном месте на несколько часов, чтобы выступил сок. Через 5–6 часов сок слить, вскипятить, растворить в нем остаток сахара и кипящий сироп вылить на сливы. Дать им постоять 10–12 часов. Затем сироп слить, прокипятить, снимая пену, и снова залить им сливы. Удобно это делать утром и вечером, давая сливам выстояться целый день и всю ночь. Так повторить 12 раз. По истечении этого срока сироп будет достаточно густым, а сливы – вполне готовыми и довольно плотными. Остывшее варенье разложить в приготовленные сухие банки и завязать бумагой.

Это варенье имеет естественный цвет и аромат.

Варенье из кизила

Удаляют плодоножки и бланшируют кизил 5 минут в воде при 80 °С. Лучше для варенья брать не полностью созревшие ягоды. У крупных ягод можно удалить косточки, мелкие же варят с косточками.

Варенье из кизила варят в два приема с выдержкой 8 часов.

На 1 кг кизила берут 1,2 кг сахара, добавляют к нему 2 стакана воды и готовят сироп. Половиной сиропа заливают кизил перед первой варкой, а остальным сиропом – перед второй варкой.

Можно варить кизил, как вишню, без выдержки: заливают ягоды сразу всем сиропом, доводят до кипения, а затем

охлаждают в течение 10–15 минут. Процесс повторяют 4–5 раз.

Варенье из мелких помидоров и черри

- ***1 кг помидоров***
- ***1,2 кг сахара***
- ***1,5 стакана воды***

Недозрелые, мелкие помидоры сливовидной формы перебрать, обмыть и залить не очень горячим сиропом. Оставить на сутки. Затем слить сироп, вскипятить, снова залить помидоры и дать еще постоять сутки. После этого снова слить сироп, вскипятить еще раз, не охлаждая, залить им помидоры и варить до готовности на очень слабом огне. Готовое варенье остудить и снять пену.

Варенье из абрикосов

- ***1 кг абрикосов***
- ***1,2 кг сахара***
- ***2 стакана воды***

Плоды надо брать зрелые, достаточно сладкие, но не перезрелые и не размягченные.

После мойки абрикосы накалывают, минуту бланшируют в кипящей воде и охлаждают. Мелкие абрикосы варят целиком с косточкой, крупные разрезают по бороздкам на половинки и вынимают косточки.

Для варенья из цельных (мелких) абрикосов на 1 кг плодов берут 1,2 кг сахара. Готовят сироп из сахара с добавлением 1,5 стакана воды, заливают им плоды и после выдержки в течение 3–4 часов варят 5–7 минут на слабом огне. После этой варки добавляют крепкий сироп, приготовленный из оставшихся 400 г сахара и 0,5 стакана воды.

Второй раз варенье варят 7–10 минут, затем снова выдерживают и варят до готовности. Во время варки для предупреждения засахаривания варенья добавляют лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 кг абрикосов.

Варенье из абрикосов половинками без косточек варят в 1–2 приема, также добавляют лимонную кислоту.

На 1 кг абрикосов: 1,4–1,5 кг сахара и 2,5 стакана воды для приготовления сиропа.

Варенье из сухих абрикосов

Сухие абрикосы сложите в миску и залейте холодной водой

на 15 минут Затем промойте холодной водой 3 раза, снова залейте водой и оставьте на 6 часов. Затем из абрикосов выньте косточки, расколите их, выньте ядра. Сами плоды нарежьте небольшими дольками. Воду, в которой они были, процедите через сито или марлю, насыпьте в нее сахарного песка и сварите сироп. В кипящий ключом сироп бросьте абрикосы, нарезанные дольками, и ядра варите 9–10 минут. Цедру апельсина или мандарина нарежьте очень тонкой соломкой, положите в кипящее варенье и варите еще около 10 минут. Варенье готово.

На 500 г сушеных абрикосов (кураги) – 1 кг сахарного песка, три с половиной – 4 стакана воды, цедра с 1 апельсина или 2 мандаринов.

Варенье из персиков

Мелкие персики очищают от кожицы и варят целиком с косточками, крупные же после очистки от кожицы и удаления косточек разрезают на половинки, а самые крупные – на четыре, шесть или восемь продольных долек.

Чтобы облегчить удаление кожицы, персики перед очисткой ошпаривают кипятком. Очищенные персики с плотной мякотью бланшируют в воде 5 минут при 85 ˚С, затем охлаждают. Чтобы до бланширования очищенные персики не темнели, их выдерживают в 1 %-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты. Во всем остальном поступают так же, как и при варке варенья из абрикосов.

На 1 кг персиков берут 1,2 кг сахара.

Варенье из нарезанных персиков (без воды)

- ***1 кг персиков, нарезанных ломтиками***
- ***1 кг сахара***

Промытые персики очистить от кожицы, нарезать ломтиками, уложить рядами в таз для варенья, пересыпав каждый ряд сахаром, и поставить в прохладное место. Спустя 4–5 часов поставить на огонь и варить до готовности (2–2,5 часа). Это варенье варится без воды.

Варенье из винограда

Хорошее варенье получается из крупных и среднего размера ягод винограда с плотной мякотью. Их бланшируют в кипящей воде не более минуты.

После бланширования ягоды заливают сиропом и выдерживают 6–8 часов. Сироп готовят из 700 г сахара и 2 стаканов воды. После первой варки добавляют более крепкий сироп – 400 г сахара на 1 стакан воды. Всего на 1 кг ягод расходуют 1,1 кг сахара.

Если виноград очень сахаристый, то можно количество сахара уменьшить до 1 кг. Варенье из винограда варят в 3–4 приема. Перед окончанием последней варки на 1 кг ягод добавляют 2–3 г лимонной кислоты, а для улучшения аромата – немного ванили или ванилина.

СОВЕТ

При варке варенья из винограда зеленых сортов в бланшировочную воду кладут несколько листьев вишни, отчего окраска ягод лучше сохраняется.

Варенье из белого винограда

- ***1 кг винограда***
- ***1 кг сахара***
- ***0,5–3/4 стакана воды***

Большие кисти спелого, но твердого винограда промыть, вынуть зерна и, засыпав сахаром (500 г), поставить на 3–4 часа в прохладное место. Из остального сахара сварить сироп, когда он остынет, опустить в него подготовленный виноград, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, поставить на огонь и варить 1,5–2 часа.

В готовом варенье зерна винограда должны опуститься на дно таза.

Варенье из инжира

Первый способ. У плодов обрезают плодоножки, после чего их бланшируют 5 минут в воде при 80–85 °С. Варят в два приема. Крепость сиропа такая же, как и для варенья из винограда.

Инжира – 1 кг, сахара – 1,2 кг.

Второй способ. Перебрать зрелый инжир и проколоть каждую ягоду в нескольких местах деревянной острой лучинкой и опустить в готовый горячий сироп. Варить до готовности (2,5–3 часа).

Инжира – 1 кг, сахара – 1 кг, воды – 1,5–2 стакана.

Третий способ. В таз для варенья сложить перебранные, обмытые плоды инжира, залить горячим сиропом и оставить на сутки. Затем слить сироп, дать ему покипеть 15–20 минут, после чего залить им инжир и снова отставить. Через сутки поставить на огонь и при очень медленном кипении варить до готовности, периодически снимая пену.

Инжира – 1 кг, сахара – 1 кг, воды – 2 стакана.

Арбузный и дынный мед (бекмес)

Вымойте арбузы, разрежьте каждый пополам или на четыре части, ложкой выберите мякоть и в тазу измельчите ее деревянным пестиком. Затем протрите через сито, процедите через 2–3 слоя марли и ставьте на сильный огонь. Снимите пену, еще раз процедите сок и варите уже на маленьком огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Когда сока станет в 6–7 раз меньше, чем в начале, и капля его не будет растекаться на холодной тарелке – мед готов. Он красно-бурого цвета, очень ароматный. Хранят мед в прохладном месте, можно в любой посуде, но лучше в банках, закатанных жестяными крышками. Точно так же готовят мед из сладких сочных дынь.

Варенье из корок арбуза

- ***1 кг корок арбуза***
- ***1,2 кг сахара***
- ***1,5 чайной ложки соды***
- ***9 стаканов воды***
- ***ванилин – по вкусу***

Арбузные корки без зеленой кожуры (срезать) нарезать на

небольшие куски (можно фигурные), проколоть каждый кусок в нескольких местах вилкой.

В одном стакане горячей воды хорошо растворить 1,5 чайной ложки питьевой соды и смешать с 5 стаканами холодной воды. Подготовленные кусочки арбузных корок положить в этот раствор, закрыть крышкой и оставить на 4 часа. 600 г сахара всыпать в таз для варенья, залить 3 стаканами воды, поставить на огонь и дать покипеть 10–15 минут.

Тем временем вынуть из раствора арбузные корки и 5–6 раз хорошо промыть в проточной воде, потом опустить их в кипящий сироп, довести до кипения и варить в течение 15 минут, затем снять с огня и оставить на 12 часов. Затем добавить еще 600 г сахара, снова поставить на огонь, довести до кипения и варить приблизительно 3 часа. За 2 минуты до окончания варки всыпать ванилин (если употребляется ваниль, то ее надо класть в начале варки).

Этим же способом можно варить варенье из баклажан.

Варенье из мандаринов и апельсинов

- ***1 кг мандаринов***
- ***1,2 кг сахара***

Сначала мандарины (вместе с кожурой) бланшируют в воде при температуре 90 °С в течение 15 минут, охлаждают и выдерживают в холодной воде 10–12 часов. После охлаждения их разрезают на половинки. Перед варкой мандарины заливают горячим сиропом и выдерживают 6–8 часов. Варят в четыре приема. Для заливки плодов перед варкой готовят сироп из 800 г сахара и 2 стаканов воды, а для второй заливки – из 400 г сахара и 0,5 стакана воды.

Так же варят варенье из апельсинов, но с той разницей, что плоды после бланширования разрезают не на половинки, а на кружки или дольки и вынимают семена. Если вода, остающаяся после бланширования апельсинов, имеет горький вкус, ее не используют.

ТЕРНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

500 г плодов терна, 500 г сахара, корица, 4 штуки гвоздики, 200 г воды. В воде проварить сахар с пряностями, засыпать в этот сироп плоды и немного поварить. Ягоды выбрать из сиропа, уложить в маленькие баночки и залить сиропом, вынув из него пряности, стерилизовать при температуре +85 °С 15 минут.

Варенье из лимонов

- ***1 кг подготовленных лимонных долек***
- ***1,5 кг сахара***

Лимоны моют, очищают от цедры (кожуры), бланшируют целиком в кипящей воде в течение 15–20 минут и промывают, а одновременно и охлаждают в холодной воде. Затем лимоны режут на дольки и вынимают из них зерна. Дольки заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным так же, как и для варенья из апельсинов и выдерживают в течение 24 часов.

Варят в три приема с выдержкой между очередными варками 8–12 часов.

Варенье из садовой земляники

- ***1 кг клубники***
- ***1 кг сахара***

Варенье варят из некрупных, плотных и интенсивно окрашенных ягод, мытых и очищенных от плодоножек.

Первый вариант. Ягоды заливают сахарным сиропом, выдерживают их 3–5 часов и варят в 2–3 приема с выдержкой.

Без добавления воды. Если ягоды клубники очень сочны, надо перед варкой положить их на блюдо, засыпать половиной количества сахара и поставить на 5–6 часов в прохладное место. После этого слить образовавшийся сок, добавить в него остальное количество сахара и сварить сироп без добавления воды в 2–3 приема.

Примечание. В обоих случаях можно варить без выдержки. То есть ягоды доводят до кипения, затем они остывают 10–15 минут, после чего их снова нагревают до кипения и так 4–5 раз до готовности. В конце варки можно добавить лимонную кислоту из расчета 1 г на 1 кг земляники. Так же варят варенье и из лесной земляники.

СОВЕТ

На 1 кг ягод требуется 1,5–1,7 кг сахара и 1,5 стакана воды, если готовят сироп для заливки ягод. Если сахара взять больше, то ягоды в готовом варенье лучше сохраняют свой цвет и аромат.

Варенье из барбариса

- ***1 кг барбариса***
- ***1,5 кг сахара***
- ***2–2,5 стакана воды***

Перебранный и вымытый барбарис залить холодным сиропом и оставить на сутки. На другой день сироп слить, прокипятить, вновь залить им барбарис и оставить на сутки, повторить еще 2 раза, затем поставить на огонь и варить до готовности.

Варенье из малины, ежевики и шелковицы

- ***1 кг ягод***
- ***1,5 кг сахара***
- ***2,5 стакана воды***

Первый вариант. Малину очищают от листочков и плодоножек, моют (лишь в том случае, если ягоды приобретены со стороны). Погружают на 10–15 минут в холодный раствор поваренной соли крепостью 1,5–2 % и удаляют всплывшие личинки. Подготовленные ягоды заливают сиропом, доводят до кипения, варят на слабом огне 5 минут и охлаждают до

комнатной температуры.

Второй раз варят 8–10 минут, делают перерыв на 10–15 минут и снова варят, уже до готовности.

Второй вариант (для лучшего сохранения ягод). Выдержанные 3–4 часа в сиропе ягоды, откидывают на сито или в дуршлаг, а сироп уваривают до нужной концентрации, то есть до температуры его кипения – 108 °С. Ягоды осторожно высыпают в сироп и уваривают варенье при небольшом кипении до готовности.

Третий вариант. Можно также пересыпать ягоды сахарным песком и, выдержав 6–8 часов и не добавляя воды, варить, чередуя краткое (5–8 минут) кипячение на слабом огне и 5–10-минутные выдержки, до полной готовности. Во время выдержек снимают пенку.

После того как варенье готово, его быстро охлаждают, помещая кастрюли с вареньем в холодную проточную воду.

Так же варят варенье из ежевики и шелковицы, но к ним перед концом варки добавляют лимонную кислоту из расчета 1–2 г на 1 кг ягод.

СОВЕТ

Чтобы во время варки малина не потемнела и не потеряла цвет, варку не следует особенно затягивать. Поэтому на очень слабом огне малину варить не рекомендуется.

Варенье из черной смородины

- ***1 кг ягод***
- ***1,5 кг сахара(для кислой ягоды – 1,75 кг.)***
- ***2 стакана воды***

Ягоды должны быть полностью созревшие, крупные и сладкие. Самые мелкие ягоды (среди них попадаются зеленоватые) отсортировать.

Отобранные – моют и бланшируют в кипящей воде 2–3 минуты, чтобы кожица ягод стала более проницаемой для сахара и варенье получилось лучшего качества.

Ягоды заливают сиропом и сразу без выстойки варят до готовности, снимая лишь время от времени с огня на 3–5 минут и удаляя образовавшуюся пенку.

СОВЕТ

Быстро очистить смородину от мусора можно следующим образом. Приподняв один край стола на 30–

40 см, высыпать на него ягоды, которые будут падать в широкий таз, подставленный под нижний край стола. Примеси при этом останутся на столе. Чтобы ягоды не рассыпались в стороны, по обеим боковым сторонам наклоненного стола делают заграждения, например из скатертей или полотенец.

Варенье из красной смородины

- ***1 кг ягод***
- ***1,5 кг сахара***
- ***2,5 стакана воды***

Ягоды промывают холодной водой, отделяют от кистей, заливают 60–65 %-ным сиропом, выдерживают около 10 часов, варят на слабом огне 5 минут и охлаждают до комнатной температуры. Второй раз варят 8–10 минут, делают перерыв на 10–15 минут и снова варят, уже до готовности.

Варенье из крыжовника

- ***1 кг крыжовника***
- ***1,5 кг сахара***

Для варенья берут несколько недозрелый крыжовник. Если крыжовник мелкий, его варят целиком и с зернами. У крупного крыжовника перед варкой иногда удаляют семена. Для этого ягоды надрезают сбоку ножом и через разрез шпилькой вынимают семена вместе с частью мякоти. Необходимо отметить, что удаление семян мало отражается на качестве варенья из крыжовника. После этого ягоды выдерживают в холодной воде в течение 12–14 часов в зависимости от их зрелости. Применяется также бланширование крыжовника в воде с добавлением вишневых листьев для того, чтобы лучше сохранить зеленый цвет ягод.

Из 900 г сахара с добавлением 2 стаканов воды готовят сироп, заливают им подготовленные ягоды и выдерживают 4–5 часов. Затем нагревают до кипения, кипятят 5–7 минут, снимают и выдерживают до охлаждения. Готовят густой сироп из остального сахара (на 600 г сахара 200–250 мл воды) и добавляют его перед второй варкой, которую проводят на слабом огне до готовности. Если при этом получается много лопнувших или сморщенных ягод, рекомендуется в дальнейшем варить такой крыжовник в 3–4 приема с выдержками.

В конце варки для улучшения аромата добавляют ваниль или ванилин. Чтобы зеленый цвет крыжовника сохранился лучше,

готовое варенье после варки следует как можно быстрее охладить. Для этого можно таз или кастрюлю опустить в холодную воду и перемешать варенье.

СОВЕТ

Так как ягоды во время варки впитывают сахар с трудом, рекомендуется после варки варенье охладить и выдержать 12 часов. Затем ягоды отделяют от сиропа и укладывают в банки, а сироп еще немного уваривают и в горячем виде заливают им ягоды.

Варенье из клюквы

- ***1 кг клюквы***
- ***1,5 кг сахара***
- ***2 стакана воды (оставшейся после бланширования ягод)***

Ягоды тщательно сортируют и очищают от примесей. Лучше всего их сортировать на наклонном столе, как смородину. Затем ягоды бланшируют в кипящей воде несколько минут для размягчения.

Подготовленную клюкву заливают кипящим сиропом и варят без предварительной выдержки до готовности. Для улучшения вкуса варенья рекомендуется к клюкве добавлять яблоки, нарезанные дольками и бланшированные до размягчения, которые загружают в сироп вместе с клюквой.

Варенье из брусники с яблоками

- ***1 кг брусники***
- ***200–250 г яблок***
- ***1,5 кг сахара***

Подготовленные ягоды заливают сиропом и варят до готовности.

Варенье из рябины

- ***1 кг ягод***
- ***1,5 кг сахара***
- ***3 стакана воды***

Для варки лучше собирать рябину после первых морозов, тогда ее вкус значительно лучше.

Ягоды отделяют от кистей, бланшируют 4–5 минут при 95–100 ˚С или подвяливают в духовке 1–2 часа при невысокой температуре (на духу), после чего заливают сиропом и

выдерживают в нем 6–8 часов. Варят до готовности, снимая 4–5 раз после закипания на 10–15 минут для охлаждения и удаления пенки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Иногда варят также варенье из клюквы с грецкими орехами. Орехи (ядро) проваривают в кипящей воде 25–30 минут, после чего смешивают с клюквой и варят до готовности варенья. Орехи добавляют по вкусу.

Варенье из черноплодной рябины

- ***1 кг ягод***
- ***1,5 кг сахара***
- ***0,5 л воды***

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют и бланшируют в кипящей воде 10 минут. Делают это для того, чтобы ягоды, отличающиеся некоторой жестковатостью, стали мягче и кожица легче пропускала сахарный сироп. Если такое бланширование оказывается недостаточным, ягоды можно слегка раздавить ложкой или пестиком, не нарушая, однако, их целости.

Подготовленную черноплодку заливают частью сахарного сиропа, выдерживают 1–2 часа, варят при слабом кипении 10–12 минут. Снимают с огня, выдерживают 5–8 часов и снова варят, добавляя оставшийся сироп. Варенье из черноплодной рябины можно варить так же, как и варенье из обычной рябины.

Варенье из физалиса

- ***1 кг ягод***
- ***1,2 кг сахара***
- ***0,5 л воды***

Из плодов физалиса можно приготовить хорошее, ароматное варенье. Их сортируют по размеру, моют и накалывают и заливают кипящим сиропом (для его приготовления используют 500 г сахара). Оставляют в таком виде на 3–4 часа. По окончании выдержки добавляют в таз еще по 500 г сахарного песка на каждый килограмм плодов, осторожно нагревают при перемешивании до полного растворения всего сахара и затем варят при слабом кипении 10 минут.

Снимают с огня, выдерживают 5–8 часов, добавляют еще 100–200 г сахара и варят второй раз 10–15 минут.

СОВЕТ

Физалис разводят иногда как декоративное растение. Ягоды на вкус приятные, кисло-сладкие, с ароматом, напоминающим землянику.

Зрелые плоды содержат 3–4 % сахара и 25–30 мг витамина С на 100 г плодов. Собирать физалис надо в сухую погоду и сразу же отделять чашечку, потому что она иногда может придавать плодам горький вкус.

Варенье из дыни

- ***1 кг подготовленной дыни***
- ***1,2 кг сахара***
- ***2 стакана воды***

На варенье берут дыни с плотной и ароматной мякотью, очищают их от кожуры, удаляют семена вместе с внутренней частью мякоти, разрезают на кусочки прямоугольной формы толщиной 1,5–2 см или кубики размером 2–3 см, бланшируют в кипящей воде 3–8 минут (в зависимости от спелости) и охлаждают. Затем заливают сиропом, варят в три приема с выдержками по 8 часов и добавлением сиропа перед очередными варками. Перед последней варкой добавляют ванилин и лимонную кислоту.

Варенье из арбуза

Если арбуз оказался недостаточно созревшим, можно использовать его корки. Прежде всего срезают или соскабливают наружную зеленую часть кожуры. Затем корки разрезают на кусочки или кубики, бланшируют в воде с добавлением лимонной кислоты, охлаждают и заливают сиропом. Варят в 3 приема с выдержками по 8 часов и добавлением сиропа перед очередными варками. Перед последней варкой добавляют ванилин и лимонную кислоту.

Варенье из ревеня

- ***1 кг ревеня***
- ***1-я заливка (800 г сахара, 2 стакана воды)***
- ***2-я заливка (700 г сахара, 1,5 стакана воды)***

Нежные черешки режут поперек на кусочки длиной 1,5–2 см и промывают. Если на поверхности черешков попадаются отдельные волокна (нити), их снимают ножом. Кусочки ревеня бланшируют в кипящей воде 1 минуту, охлаждают, заливают сиропом и сразу варят в течение 20–25 минут. После окончания

первой варки варенье выдерживают 10–12 часов, заливают более густым сиропом и варят до готовности.

Варенье из черники

- ***1 кг черники***
- ***1 кг сахара***
- ***3 г корицы***
- ***1 г гвоздики***

Ягоды черники осторожно перебрать, положить в дуршлаг, несколько раз промыть водой и дать воде стечь. Затем переложить ягоды в таз для варенья, засыпать сахаром, поставить на огонь и время от времени встряхивать таз, варить до готовности (50–60 минут). Во время варки добавить корицу и гвоздику.

Варенье из ежевики без воды

- ***1 кг ежевики***
- ***1 кг сахара***

Ягоды ежевики очистить от веточек и сухих чашечек цветка, положить рядами в таз для варенья, пересыпав каждый ряд сахаром, и поставить на 4–5 часов в прохладное место. Затем таз поставить на огонь и варить ягоды до готовности 1–1,5 часа, время от времени осторожно встряхивая и снимая пену.

Варенье из моркови

- ***1 кг подготовленной моркови***
- ***1,4 кг сахара***

Так как морковь имеет сравнительно плотную консистенцию и хорошо сохраняет свою форму при варке, ее можно нарезать в виде кубиков, кружков, ромбиков, звездочек, колечек и т. д. Такое варенье будет иметь красивый вид. Фигурные кусочки моркови можно добавлять в небольшом количестве к другим светлоокрашенным сортам варенья для улучшения их внешнего вида (из яблок, винограда, крыжовника, абрикосов и т. д.).

Рекомендуется брать морковь без грубой сердцевины, с нежной тканью и яркой оранжевой окраской. Для улучшения качества варенья можно брать несколько недозрелую морковь. После мойки кожицу у корнеплодов очищают только в том случае, если она грубовата. Затем морковь разрезают на небольшие кусочки любой формы (толщиной не более 1,5 см, чтобы во время варки сахар успел полностью их пропитать),

бланшируют их 5–8 минут в кипящей воде, охлаждают и варят в два приема.

Первый раз заливают сиропом из 800 г сахара и 2 стаканов воды и варят при кипении 5 минут. Затем варенье выдерживают 10–12 часов, добавляя сироп из оставшегося сахара (600 г сахара и 1–1,2 стакана воды). Перед концом второй варки для улучшения вкуса добавляют ванилин, а также лимонную кислоту.

Варенье из розы

- ***100 г подготовленных лепестков розы***
- ***900 г сахара***
- ***2 г лимонной кислоты***
- ***2–2,5 стакана воды для получения сахарного сиропа***

Лучшее варенье получается из лепестков казанлыкской розы, но можно использовать и другие сорта. Лепестки варят целиком, от них отделяют нижние части (белого цвета), для этого у целого цветка отрезают окрашенные лепестки, собрав их вместе таким образом, чтобы основания лепестков остались в цветоложе. Лепестки моют, бланшируют в течение 5 минут в кипящей воде и охлаждают. Воду, оставшуюся после бланширования, используют для приготовления сиропа. Сироп для заливки готовят крепостью 40 %. Варят в один прием до готовности.

> СОВЕТ
>
> Такое варенье отличается очень тонким ароматом и хорошим вкусом. Его разливают в стеклянные банки или в небольшие плотные бочонки из строганых чистых дощечек и хранят в прохладном помещении.

Варенье из розовых роз и шиповника

- ***100 г лепестков***
- ***600 г сахара***
- ***200 мл воды***

Есть и другой способ варки варенья из лепестков розы. У только что распустившихся душистых красных или розовых роз (можно также брать и цветы шиповника) ножницами обрезают нижние белые концы лепестков. На 100 г обрезанных лепестков берут 100 г сахарного песка и тщательно растирают в фарфоровой ступке или эмалированной кастрюле деревянным пестиком или ложкой до получения однородной кашицы. Отдельно готовят сироп из 500 г сахара и 1 стакана (200 мл) воды. Когда сироп прокипит 5–7 минут, к нему добавляют

свежеприготовленную кашицу из лепестков с сахаром и варят до готовности 10–12 минут.

Клюква молотая

- ***1 кг клюквы***
- ***500 г сахара***

Заготовка из клюквы молотой используется для приготовления киселя. Отсортированное отмытое сырье пропускают через мясорубку, засыпают сахаром, кипятят 10 минут, постоянно помешивая. Затем массу выливают в подогретые банки, накрывают крышками и стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л – 8 минут вместимостью 1 л – 10 минут. После стерилизации их немедленно укупоривают.

Заготовки из арбузов, дыни

Мякоть (без семян) пересыпают сахарным песком (380 г на 1 кг) и выдерживают 22 часа при температуре 20 °С, затем сливают сок.

Оставшуюся массу заливают горячим сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара и 350 г воды на 1 кг и варят до готовности.

Клюквенный экстракт

Перебродивший сок из клюквы упаривают на водяной бане до уменьшения объема жидкости в 2 раза. Применяется для изготовления клюквенного морса, прохладительных напитков.

Рецепт варенья из одуванчиков

- ***Лепестки одуванчиков – 1 литр***
- ***Лимон – 3 толстых ломтика***
- ***Вода – 1 л***
- ***Сахар – 1 кг***

Так как мыть одуванчики нельзя, чтобы не смыть пыльцу, их нужно собирать только в экологически чистых местах и как можно быстрее приступить к переработке. Для этого лепестки нужно отделить от цветоложа, зеленую часть выбросить. Лепестки нужно залить половиной воды (можно добавить дольку лимона или корицу в палочках, но это по желанию, так как есть опасность перебить аромат самих цветов), доведите до кипения и варите минут 15, после чего накройте крышкой и дайте настояться 7–8

часов.

Затем его нужно отфильтровать и смешать с приготовленным на оставшейся части воды сиропом. Уваривать до консистенции варенья довольно долго. Можно растянуть этот процесс на пару дней, используя метод многократной варки. То есть, доводя до кипения, его потом отстаивать по 5–6 часов. И так до 8–10 раз.

Боярышник в сахаре

- ***1 кг ягод боярышника***
- ***800 г сахара***
- ***0,5 л воды***

Из сахара и воды сварить сироп. В кипящий сироп положить боярышник, варить еще 10 минут. В горячем виде разложить в банки, закрыть крышками и стерилизовать при температуре 80 °С 15 минут.

Калина на меду

- ***1 кг калины***
- ***1 кг меда***
- ***200 г воды***

Мед разогреть вместе с водой. Когда он растворится, засыпать в него калину. Варить до тех пор, пока ягоды не будут всплывать. Теплое варенье разлить в банки, закрыть целлофаном.

Варенье из молодых сосновых шишек, собранных в конце мая

Первый вариант. Сосновые шишки, собранные в конце мая, сочные и ароматные, покрытые липкой живицей залейте холодной водой в широком тазу, так, чтобы ее уровень был выше шишек на 2–3 см и дайте настояться часов 12, добавьте сахар (на 1 л настоя 1 кг сахара), доведите до кипения, снимите пенку. Варите 5 минут, снимите с огня и дайте постоять еще 8 часов. Итак три раза. Готовое варенье имеет янтарный цвет, прекрасный вкус и аромат. Остывшее варенье разлейте по банкам.

Второй вариант. Свежесобранные шишки (в конце мая) залейте 2 л воды и варите около часа на медленном огне. Полученный отвар процедите, добавьте 1 кг сахара и варите еще 2 часа. Варенье должно быть немного жидким, так как после остывания оно еще больше загустеет. Разлейте в банки и закройте простыми крышками.

Варенье из шишек молочной спелости, собранных в середине – конце июля

Первый вариант. Зеленые шишки молочной спелости еще очень мягкие. Чтобы проверить, можно воткнуть в кожицу ноготь и он войдет.

1 кг сосновых шишек промыть и отварить в 3 л воды на медленном огне 3–4 часа. Снять с огня и дать настояться 10–12 часов. Затем сливаем полученный раствор, напоминающий кисель, добавляем в него сахар (на 1 л киселя 1 кг сахара) и варим до тех пор, пока варенье не приобретет вкус и цвет темного меда с привкусом сосновой смолы. Такое варенье из шишек, полезно при кашле, туберкулезе легких, гриппе, ангине, особенно у детей.

Второй вариант. Молодые сосновые шишки размером с крупный фундук (0,5 л банка) залить холодной водой, прокипятить 15–20 минут, чтобы стали мягкими, но не разварились. Вынуть шумовкой, переложить в приготовленный сироп (1 кг сахара, 2 стакана воды) и кипятить еще 20–25 минут. Варенье получается вкусное и красивое.

Джем

Варка джема

В отличие от варенья, где очень важно сохранить форму плодов и ягод, при варке джема сохранять форму плодов необязательно. Тем не менее подготавливают их так же, как и для варенья, но варят уже в один прием. И если для варенья желеобразная консистенция сиропа считается признаком брака, то джем, наоборот, должен иметь желеобразную консистенцию и не растекаться.

Но далеко не все плоды имеют высокую способность к желированию. В таких случаях приходится для придания желеобразной консистенции добавлять сок от других плодов и ягод, обладающих свойством давать хорошее желе (крыжовник, красная смородина, айва, яблоки). Джем, как и варенье, при достаточной степени уваривания можно хранить в негерметичной таре. Но можно, если вы хотите иметь продукт более жидкой консистенции, не доваривая до характерных признаков готового варенья, пропастеризовать, укупорить его крышками. Сырье подготовливают так же, как и для варки варенья. У слив, абрикосов и персиков косточки обязательно вынимают, так как при варке часть их выходит из плодов наружу и это ухудшает качество джема. Хороший по консистенции желирующий джем получается из кислых (свыше 1 % кислотности) плодов, содержащих достаточное количество пектина.

Чтобы собственный пектин, содержащийся в плодах, оказал лучшее желирующее действие подготовленные плоды перед варкой бланшируют 10–15 минут в воде или в слабом сахарном сиропе. Воду, оставшуюся после бланширования, используют для приготовления сиропа.

Подготовленные плоды помещают для варки в кастрюлю, засыпают сахаром или заливают 70–75 %-ным сахарным сиропом (на 1 кг сахара 1,4 стакана воды). На 1 кг сырья добавляют сахарного песка:

СОВЕТ

Иногда можно встретить информацию о том, каким образом лучше использовать тот или иной сорт плодов и ягод: для заморозки, консервирования, варенья. Но очень часто приходится использовать сырье неизвестного сорта. В таких случаях, советуем провести пробную варку небольшой баночки. Если окажется, что джем плохо желирует, в последующие варки добавляют сок одного из

перечисленных выше плодов в количестве 10–15 % к весу основного сырья.

Земляника, малина, слива, персики, инжир, вишня – 1 кг
Абрикосы, алыча, айва, яблоки – 1,2 кг
Клюква, черная смородина – 1,6 кг

Если добавляют не сахар, а сахарный сироп, то учитывают содержание в нем сахара.

* * *

При варке джема из черной смородины, клюквы или крыжовника ягоды слегка раздавливают, иначе во время варки сахар не успеет пропитать их.

* * *

Яблоки, сливу, алычу, ткемали, вишню и инжир сначала проваривают с небольшим количеством воды (0,5 стакана на 1 кг плодов), а затем уже добавляют сахар и сироп и варят до готовности.

* * *

Землянику, малину, ежевику сначала варят 5–10 минут в кипящем 10 %-ном сиропе (1 л сиропа на 1 кг ягод). Затем к ягодам добавляют 70–75 %-ный сахарный сироп и варят до готовности.

* * *

При варке джема из земляники вместо сиропа добавляют сахар. Готовность сваренного джема устанавливают так же, как при варке варенья.

* * *

Для варки джема из физалиса в кастрюлю помещают 1 кг плодов, добавляют 1 стакан воды и варят при перемешивании до

тех пор, пока плоды несколько размягчатся. Затем добавляют 1–1,2 кг сахарного песка и продолжают варить до готовности, которую определяют так же, как и при варке варенья.

* * *

Готовый джем расфасовывают в горячем состоянии в предварительно подготовленные стеклянные банки, которые укупоривают и пастеризуют при 95–100 °С в течение 15–20 минут.

Рецепты джемов

Джем из айвы

Для варки айвового джема пригодны спелые плоды. Их разрезают на 4 части, удаляют семенное гнездо, вырезают поврежденные места и натирают на терке.

Измельченную айву выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (4 стакана воды на 1 кг измельченной айвы), уваривают в течение 30 минут, после чего добавляют 2 кг сахара на 1 кг измельченной айвы и при постоянном помешивании варят на слабом огне до готовности, определяя ее следующим образом. Берут ложкой немного джема, охлаждают на воздухе, кладут на блюдце. Если капля не растекается, то джем готов. Он должен иметь приятную темно-розовую окраску.

Готовый джем в горячем состоянии разливают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения. При необходимости пастеризации горячий джем разливают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, вместимостью 1 л – 15 минут. После пастеризации банки немедленно укупоривают, проверяя качество укупорки.

СОВЕТ

Джем из айвы применяется для бутербродов, как начинка для пирогов и др.

Джем из клубники

Для варки джема пригодна спелая, хорошо окрашенная клубника. Ее моют, дают стечь воде, удаляют чашелистики и плодоножки, а также поврежденные ягоды.

Подготовленные ягоды (1 кг) укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 0,5 кг сахарного песка, выдерживают в течение 16 часов, после чего засыпают остальные 0,5 кг сахарного песка и варят до готовности при постоянном помешивании на слабом огне. Лучшего качества джем получается при соотношении 1,2 кг сахара на 1 кг клубники. При варке джема необходимо следить за тем, чтобы сахар не пригорел. Незначительный пригар резко ухудшает внешний вид и вкус

джема.

Горячий джем фасуют в подготовленные сухие банки, накрывают крышками.

Пастеризованный джем сохраняется лучше. Для этого горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 95 °С:

0,5 л – 15 минут,

1 л – 25 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки.

Джем из черной смородины

Для варки джема пригодна спелая смородина. Ягоды моют, удаляют плодоножки и посторонние примеси.

Перед варкой ягоды (1 кг) слегка разминают, выкладывают в эмалированный таз, вливают 2 стакана воды, добавляют 700 г сахара и варят на слабом огне в течение 15 минут, после чего выдерживают 8 часов. Затем добавляют 800 г сахара и варят до готовности на слабом огне.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

По указанной рецептуре можно готовить джем из белой и красной смородины или в смеси их с черной смородиной.

Джем из ежевики

Спелые ягоды очищают от плодоножек, выкладывают в дуршлаг или сито и моют путем многократного погружения в воду.

Перед варкой половину ягод (500 г) подогревают в воде при температуре 90 °С в течение 3 минут, после чего протирают через сухое сито для удаления зернышек. Чтобы получить хорошо желируемый джем, добавляют яблоки кислых сортов, предварительно очищенные от кожицы и сердцевины и разрезанные на дольки.

В таз сливают полученное пюре из ежевики, добавляют разрезанные дольки яблок (200 г), 2 стакана воды, ставят на

огонь и кипятят 5 минут, после чего добавляют 500 г ягод ежевики, 1 кг сахара и варят до готовности при постоянном помешивании.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Для приготовления джема пригоден спелый крыжовник. Ягоды моют, дают стечь воде, ножом удаляют плодоножки и сухие остатки цветов. Перед варкой 0,5 кг отсортированного крыжовника разминают. Полученное пюре выкладывают в эмалированный таз, добавляют 2 стакана воды, 0,5 кг ягод крыжовника, 1,5 кг сахара и варят до готовности при постоянном помешивании на слабом огне.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Джем из брусники

Пригодна только спелая, хорошо окрашенная брусника. Недозрелые ягоды придают джему неприятный горький вкус.

Первый способ. Бруснику моют, дают стечь воде, сортируют, удаляя листочки, недозрелые ягоды и посторонние примеси.

В таз наливают 2 стакана воды, кладут 1 кг отсортированной брусники, пересыпают сахарным песком (700 г), подогревают и кипятят на слабом огне при постоянном помешивании. Когда джем уварится на одну треть первоначального объема, добавляют остальное количество сахара (800 г) и уваривают до готовности при постоянном помешивании.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая банок.

Второй способ. Бруснику моют, дают стечь воде, сортируют, удаляя листочки, недозрелые ягоды. Кислые яблоки моют, дают стечь воде, очищают от кожицы, разрезают на дольки, очищают от семенного гнезда.

В таз наливают 2 стакана воды, кладут 400 г яблочных долек и варят 7 минут, после чего протирают через сито.

Протертые яблоки и воду от варки соединяют, добавляют 0,6 кг брусники, 1,5 кг сахарного песка и варят до готовности при

постоянном помешивании.

Горячий джем фасуют так же, как и в первом рецепте.

Джем из черники, куманики, голубики, поляники

Для приготовления джема пригодна спелая черника, куманика, голубика, поляника. Ягоды моют, дают стечь воде, сортируют, удаляя различные примеси. В таз вливают 2,5 стакана воды, всыпают 1 кг отсортированных ягод, 1,2 кг сахара и варят при постоянном помешивании на слабом огне до готовности. В конце варки добавляют 3 г лимонной кислоты.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды 95 °С:

0,5 л – 15 минут

1 л – 25 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая на крышки.

Джем из недозрелого винограда

- ***1 кг винограда***
- ***800 г сахара***

Для приготовления джема используют недозрелый виноград, который предварительно нужно хорошо промыть, отделить ягоды. Виноград после стекания воды засыпать сахаром, положив в низкую кастрюлю и оставить так на час. Потом все прокипятить на сильном огне 15–20 минут. Вместе с пенкой собрать косточки, всплывшие наверх. Готовый джем в горячем состоянии разлить в маленькие прокипяченные банки, закрыть крышками и перевернуть вверх дном.

Рябиновый джем

- ***1 кг рябины***
- ***500 г сахара***

Очищенную промытую рябину засыпать в кастрюлю, подлить воду и, постоянно помешивая, варить. Когда ягоды станут мягкими, добавить сахар и варить до полного испарения воды, но

плоды не должны быть разваренными. Затем в горячем виде массу разлить в баночки, быстро закрыть крышкой и перевернуть вверх дном или стерилизовать при температуре 95 °С 15 минут.

Желе

Желе

Желе – это уваренные с сахаром и загустевшие плодовые и ягодные соки, содержащие большое количество естественного пектина и кислоты. Высококачественное желе прозрачно и имеет натуральный цвет, свойственный тому виду плодов и ягод, из которых оно сварено. Готовят его из сока свежих плодов и ягод неполной зрелости.

Хорошего качества желе получается из соков черной смородины, крыжовника, земляники, малины, яблок, айвы и других плодов и ягод.

Плоды и ягоды, не имеющие достаточного количества естественного пектина и кислоты, плохо желируют. Для получения хорошего качества желе к их сокам добавляют сок от плодов и ягод, имеющих большое количество естественного пектина, а также лимонную или виннокаменную кислоту. В противном случае приготовленное желе не достигнет требуемой консистенции и будет растекаться. Вместо соков, содержащих естественный пектин, в желе можно добавлять пектин, продающийся в аптеках.

СОВЕТ

Кислотность сока перед варкой должна быть не ниже 1 %.

В таблице ниже приведены данные о средней кислотности разных плодов и ягод. Такая же кислотность будет и у соков, отжатых из них. Пользуясь этими данными, можно рассчитать, сколько кислоты надо добавить к соку для получения требуемой кислотности.

Примеры некоторых купажей приведены на с. 64.

Чтобы желе было удачно, можно варить его по следующей мерке. Стакан сока влить в маленькую кастрюлю, измерить высоту сока и всыпать один стакан сахара (а лучше использовать сахар кусками), размешать и варить на малом огне, снимая накипь, пока сироп не уварится до ранее отмеренной высоты сока.

Основным условием для получения желе является достаточная кислотность сока. При малой кислотности сока получается слабое желе. Поэтому к некислым сокам следует добавлять лимонную кислоту (5–8 г кислоты на 1 л сока).

На самом деле сварить хорошее желе очень трудно: недоваренное будет жидко, переваренное слишком крепко. Поэтому всегда нужно быть начеку. В конце варки нужно постоянно снимать пробу.

• 1 способ: охладить небольшую дозу (чайную ложку) желе, положив на лед, если желе застынет и при разрыве его булавкою не тянется за ней, значит, оно готово;

• 2 способ: взять чайной ложечкой две-три капли горячего желе, если эти капли, спадая с ложечки, застывают и держатся на ней, желе готово.

Во время снятия проб, лучше прекратить нагревание, сняв тазик с огня.

Сок, отжатый из плодов или ягод, выливают в кастрюлю, всыпают в него сахарный песок и нагревают, помешивая, до полного растворения сахара. Полученный фруктовый сироп доводят до кипения и уваривают приблизительно на 1/3 от первоначального объема.

Вид желе	Соки, входящие в состав желе	Кол-во сахара на 1л сока или смеси, г
Малиновое	Малиновый и яблочный (по 2 стакана)	800
Черносмородиновое	Черносмородиновый 1-го отжима (4 стакана)	1000
	2–3-го отжимов (4 стакана)	800
	1-го отжима (3 стакана) и малиновый (1 стакан)	800
Крыжовенное	Крыжовенный (3 стакана) и черносмородиновый (1 стакан)	900
Из яблок и клюквы	Яблочный (4 стакана) клюквенный (2 стакана)	1200
Из яблок и земляники	Яблочный (4 стакана) земляничный (2 стакана)	1200
Из яблок и косточковых плодов	Яблочный (2 стакана) косточковый (4 стакана)	1200

Обычно, на 1 л сока добавляют сахарного песка: для желе из яблок, айвы, алычи, крыжовника, черной смородины – 800 г; из слив, ткемали, персика, абрикосов, кизила – 600 г.

Готовое желе в горячем виде разлить в банки, прикрыть слегка полотном, пока совершенно не остынет, затем обвязать банку бумагой, вынести в холодное, но сухое место. Если желе предполагается хранить как можно дольше и при комнатной температуре, его укупоривают и пастеризуют в воде при температуре 85–90 °С: банки 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут, 3 л – 25 минут.

После пастеризации желе охлаждают в спокойном состоянии для равномерного застывания.

Плоды и ягоды	Кислотность %
Абрикосы	1,3
Персики	0,7
Слива	1,3
Алыча	2,4
Вишня	1,3
Кизил	2,0
Яблоки	0,7
Айва	0,9
Груши	0,3
Виноград	0,9
Смородина черная	2,3
Смородина красная	3
Крыжовник	1,9

Плоды и ягоды	Кислотность %
Малина	1,7
Ежевика	2,0
Земляника	1,3
Клюква	3
Брусника	1,9
Черника	1,2
Апельсины	1,3
Мандарины	1
Лимоны	6,0
Шиповник	–
Хурма	0,1
Рябина	2,2
Рябина чер-ноплодная	0,6

Так как желе при длительном хранении быстро теряет свои желирующие свойства, есть смысл готовить его партиями, по мере надобности, используя натуральный консервированный сок.

Рецепты желе

Желе из черной смородины

Желе из черной смородины готовят из не вполне зрелых ягод. Их моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, гнилые и заплесневелые ягоды.

Отсортированное сырье проваривают в небольшом количестве воды (2 стакана на 1 кг смородины) при слабом кипении в течение 10 минут, после чего ягоды сливают в холщовый мешочек и укладывают под ручной пресс. Отжатый сок выдерживают 4 часа, фильтруют через двойной капроновый фильтр или фланелевую ткань и уваривают на одну треть первоначального объема. При этом шумовкой снимают с поверхности сока пену и примеси. В несколько приемов добавляют сахар из расчета 500–600 г на 1 л сока (до его уварки) и нагревают до кипения при постоянном помешивании.

Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желирование. Если желе, разлитое по тарелке, быстро густеет, варку считают законченной, в противном случае продолжают уваривать до требуемой плотности.

Готовое горячее желе разливают в сухие подогретые банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С;

банки вместимостью 0,5 л – 8 минут,

банки вместимостью 1 л – 15 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляет для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

Для употребления непосредственно после варки желе фасуют в розетки или формочки и подают на стол.

При отжиме сока из черной смородины в мезге остается много питательных и ценных веществ, которые можно использовать для заготовок на кисели, квас, начинки для пирогов и варки повидла.

С целью сохранения отходов черной смородины в мезгу добавляют воду из расчета 2 стакана на 1 кг мезги, нагревают до кипения, после чего в горячем виде фасуют в подготовленные

банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 ˚С:

0,5 л – 8 минут,

1 л – 15 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Желе из крыжовника

Это желе готовят из не вполне зрелого крыжовника. Его моют, дают стечь воде, сортируют, удаляя перезрелые, гнилые и заплесневелые ягоды.

Отсортированный крыжовник проваривают в небольшом количестве воды (4 стакана на 1 кг ягод) при слабом кипении в течение 25 минут, после чего полученный сок сливают и фильтруют через капроновый фильтр, а мезгу укладывают в холщовый мешочек и слегка отжимают. Отжатый сок фильтруют через капроновый фильтр или фланелевую ткань, уваривают наполовину первоначального объема, снимая шумовкой с поверхности пену и примеси. В несколько приемов добавляют порциями сахар из расчета 800 г на 1 л сока, и, постоянно помешивая, нагревают до кипения.

Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желейность. Если желе, разлитое по тарелке, быстро густеет, варку считают законченной; в противном случае ее продолжают до желаемой плотности массы.

Готовое горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 ˚С:

0,5 л – 8 минут,

1 л – 15 минут

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая банок.

Желе из земляники

Желе из земляники готовят из свежих, неперезрелых, интенсивно окрашенных ягод. Их сортируют, удаляют загрязненные и загнившие. Годные ягоды укладывают в дуршлаг, который трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от чашелистиков и примесей.

Отсортированные ягоды выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 2 стакана воды, ставят на огонь, проваривают в течение 10 минут при слабом кипении. Полученный сок сливают и фильтруют через капроновый фильтр или фланелевую ткань. Оставшуюся мезгу выкладывают в холщовый мешочек и слегка отжимают, затем отжатый сок фильтруют, смешивают с первой порцией сока и уваривают наполовину первоначального объема, снимая шумовкой с поверхности пену и примеси.

В несколько приемов добавляют сахар из расчета 700 г на 1 л сока (до его уваривания), при постоянном помешивании нагревают до кипения, добавляют 10 г предварительно растворенного желатина и 2 г лимонной кислоты. Снова доводят до кипения и, когда сахар полностью растворится, берут ложкой пробу на желейность. Если желе, разлитое по тарелке, быстро густеет, варку считают законченной; в противном случае либо добавляют раствор желатина и немного лимонной кислоты, либо уваривают до желаемой консистенции.

Готовое горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 16 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая банок.

Желе из малины

Малину погружают в ведро с водой, дают ей стечь. Ягоды с личинками малинового жучка до мойки погружают на 2 минут в 2 %-ный раствор соли (10 г на стакан воды). Всплывшие личинки удаляют, малину выкладывают в дуршлаг, погружают в ведро с водой, затем дают ей стечь.

Отсортированные ягоды выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 2 стакана воды (из расчета на 1 кг ягод),

ставят на огонь и варят при слабом кипении 15 минут Полученный сок сливают и фильтруют через капроновый фильтр или фланелевую ткань, а мезгу выкладывают в холщовый мешочек, слегка отжимают сок и фильтруют. Отфильтрованный сок смешивают и уваривают на одну треть первоначального объема, снимая шумовкой с поверхности пену и примеси.

В несколько приемов добавляют сахар из расчета 700 г на 1 л сока (до его уваривания), при постоянном помешивании нагревают до кипения, добавляют 15 г предварительно растворенного желатина и 3 г лимонной кислоты. Снова доводят до кипения, и когда сахар полностью растворится, берут ложкой пробу на желейность. Если желе, разлитое по тарелке, быстро густеет, варку считают законченной; в противном случае добавляют раствор желатина и немного лимонной кислоты или уваривают до желаемой консистенции.

Горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 15 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая банок.

Желе из малины можно приготовить из смесей с другими соками. В этом случае характерный вкус и приятный запах малины будут преобладающими при добавлении в желе не менее 25 % ее сока.

Желе из яблок

Яблочное желе готовят из кислых плодов. Яблоки моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, удаляют поврежденные и загнившие места.

Разрезанные дольки заливают водой (4 стакана на 1 кг яблок), а для падалицы и дичек – до 5 стаканов на 1 кг. Дольки спелых яблок варят 30 минут, а падалицу и дичку – 50 минут.

После проварки горячий сок фильтруют через фланелевый фильтр, а мезгу выкладывают в холщовый мешочек, слегка отжимают и также фильтруют. Полученный сок уваривают на одну треть первоначального объема, снимая шумовкой с поверхности пену и примеси.

Для улучшения запаха и вкуса добавляют корицу, гвоздику или лимонные корки. Их помещают в марлевый мешочек, кладут в сок во время уваривания и вынимают до закладки сахара. В несколько приемов добавляют сахар из расчета 400 г на 1 л сока, при постоянном помешивании нагревают до кипения и варят 5 минут на слабом огне. Ложкой отбирают пробу на желейность. Если желе, разлитое по тарелке, быстро густеет, варку считают законченной, в противном случае доваривают до желаемой консистенции. Также для определения готовности желе надо взять на чайную ложку немного горячего сиропа: если при сливании с ложки капли сиропа будут остывать и удерживаться на ней, значит, желе готово.

Горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 15 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки немедленно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая.

Если яблоки слабокислых сортов, для лучшей желейности необходимо добавить в сок лимонную кислоту из расчета 2–3 г на 1 л сока. Хранить как обычное варенье. Оставшиеся вареные яблоки можно использовать для приготовления протертого повидла, пюре, самбука, супа-пюре, пастилы.

Желе из айвы

Айву моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали режут на небольшие кусочки, удаляя поврежденные и загнившие места.

Разрезанную айву выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (4 стакана на 1 кг айвы) и варят 20–30 минут на слабом огне. После варки прессуют, сок пропускают через фланелевый фильтр, уваривают на одну треть первоначального объема, шумовкой снимают пену и примеси. В несколько приемов добавляют сахар (400 г на 1 л сока) и при постоянном помешивании нагревают до кипения, пока растворится сахар. В конце варки добавляют лимонную кислоту (3–5 г на 1 л сока) и отбирают ложкой пробу на желейность. Если разлитое по тарелке желе быстро густеет, варку считают законченной; в противном

случае доваривают до желаемой консистенции.

Горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 ˚С:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 15 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая.

> СОВЕТ
>
> Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желейность. Если разлитое по тарелке желе быстро густеет, варку считают законченной.

Желе из вишен

Для желе берут не вполне зрелые вишни. Их моют, дают стечь воде, сортируют, удаляя загнившие ягоды и плодоножки, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (1,5 стакана на 1 кг ягод) и варят, пока не выделится сок. Полученный горячий сок процеживают, уваривают на одну треть части первоначального объема, снимая пену и примеси. Небольшими частями добавляют сахар (700 г на 1 л сока) при постоянном помешивании, затем кипятят на слабом огне 5 минут

Горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 85 ˚С:

0,5 л – 8 минут,

1 л – 12 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая.

Желе из абрикосов

Для приготовления желе пригодны не вполне зрелые

абрикосы, имеющие натуральную кислотность. Плоды моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки и ножом из нержавеющей стали разрезают на половинки, удаляют косточки и поврежденные червоточиной места, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (2 стакана на 1 кг плодов) и варят до размягчения. Полученную жидкость пропускают через фильтр и уваривают на две пятых первоначального объема, снимая шумовкой пену. В несколько приемов добавляют понемногу сахар (500 г на 1 л сока) при постоянном помешивании.

Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желейность. Если разлитое по тарелке желе быстро густеет, варку считают законченной.

Горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 ˚С:

0,5 л – 8 минут,

1 л – 12 минут.

В процессе пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, и проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая.

Желе из винограда

Для желе берут не вполне созревший виноград с мясистой, плотной мякотью. Его моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от гребней, удаляют гнилые и порченые.

Отсортированные ягоды выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 2 стакана воды на 1 кг ягод, ставят на огонь и при слабом кипении варят 16 минут. Полученный сок сливают и пропускают через фланелевый фильтр. Мезгу выкладывают в холщовый мешочек, слегка отжимают сок, фильтруют его. Отфильтрованный сок уваривают вдвое, снимая шумовкой пену и примеси. В несколько приемов добавляют сахар из расчета 700 г на 1 л сока и доводят до кипения. Когда сахар полностью растворится, берут ложкой пробу на желейность. Если разлитое по тарелке желе быстро густеет, варку считают законченной.

Горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют, при температуре воды в кастрюле 90 ˚С:

0,5 л – 8 минут,

1 л – 12 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая.

Желе из лимонов

Лимоны моют, дают стечь воде, нарезают тонкими ломтиками, удаляя при этом косточки, выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 1 л воды (на 8 – 10 лимонов) и варят 25 минут на слабом огне, после чего пропускают через фланелевый фильтр. Полученный сок сливают в эмалированную кастрюлю, уваривают вдвое, добавляют заранее приготовленный раствор желатина из расчета 10 г на 1 л сока (желатин растворяют при нагревании в одном стакане воды).

Мелкими порциями, при постоянном помешивании, добавляют сахар (900 г на 1 л сока) и варят. В процессе варки берут ложкой пробу на желейность. Если разлитое по тарелке желе быстро густеет, варку считают законченной.

Горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, неплотно укупоривают, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в ней 90 °С:

0,5 л – 8 минут,

1 л – 12 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней – на 3 см ниже верха горлышек банок.

После пастеризации банки окончательно укупоривают и, проверив качество укупорки, охлаждают, не переворачивая.

Повидло

Повидло

Если джем – это «младший брат» варенья, то повидло – пюре. То есть форма ягод в нем не сохраняется даже частично. Итак, повидло – это результат уваривания различных плодово-ягодных пюре с сахаром. Повидло, сваренное по всем правилам может храниться даже не в банках, а в горшочках, ящичках или коробочках.

Стандартное соотношение сырья для варки: 1 кг яблочного пюре и 800 г сахара. Если хотят получить повидло настолько плотное, чтобы его можно было резать, а не намазывать, то сахара используют меньше: на 1 кг пюре берут 600–700 г.

Хорошее повидло получается также из абрикосов и слив. Повидло из других плодов и ягод получатся слишком жидкими, так как в них мало пектина, придающего повидлу желеобразную консистенцию. Поэтому их нужно варить с добавлением яблок. Например, замечательное повидло получается из смеси яблок, дыни или тыквы (1 кг яблочного пюре, 800 г тыквенного или дынного пюре).

Чтобы повидло не пригорело, необходимо все время его помешивать. Варку можно прекратить, если охлажденная проба, выложенная на тарелку, образует плотную нерастекающуюся массу. Готовое повидло сразу же нужно переложить в готовую тару или форму.

Хранить его можно не подвергая пастеризации и не закатывая. Корочка, образующаяся на поверхности повидла препятствует защищает его от влаги и появления плесени. Если нет крышек, банки достаточно плотно обвязывают пергаментом или целлофаном.

> СОВЕТ
>
> Особенно хорошо брикетированное (формованное) повидло, которое можно резать ножом, получается из яблок.

Рецепты повидла

Яблочное повидло

- ***1 кг яблок***
- ***800 г сахара***
- ***1 стакан воды***

Зрелые яблоки очистить от семян, нарезать, сварить с небольшим количеством воды и протереть. Пюре переложить в таз и, часто помешивая, нагреть до кипения. Через 10–15 минут добавить сахар и уварить повидло до необходимой густоты. Следить, чтобы не пригорело.

Сваренное повидло, нанесенное на блюдце, не растекается при остывании.

Повидло грушево-яблочное

- ***1 кг груш***
- ***500 г яблок***
- ***600 г сахара***

Яблоки и груши нарезают дольками и распаривают с небольшим количеством воды, протирают через сито, затем варят до готовности, а перед окончанием варки, примерно за 10–15 минут, добавляют сахар.

Сливово-яблочное повидло

- ***1 кг сливы***
- ***0,5 кг яблок***
- ***0,5 кг сахара***
- ***0,75 стакана воды***

Сливу (без косточек) варить около часа. Добавить мелко нарезанные очищенные яблоки и сахар. Варить до загустения. Подготовленную массу горячей разложить в банки.

Повидло сливовое

- ***1 кг слив***
- ***800 г сахара***
- ***0,5 стакана воды***

Из спелых слив удаляют косточки, укладывают полученные дольки в кастрюлю с водой и распаривают до размягчения. Затем

массу протирают через сито и варят до готовности на слабом огне. Сахар добавляют за 10–15 минут до окончания варки.

Готовое повидло разливают в банки в горячем виде и оставляют открытыми на 2 дня, для образования на поверхности корочки.

Бруснично-черничное повидло

- ***500 г брусники***
- ***500 г черники***
- ***2 стакана сахара***
- ***1 стакан воды***

Сварить по отдельности брусничное и черничное пюре, смешать, добавив сахар, размешать и варить до готовности. После этого разложить по банкам, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками.

ПОВИДЛО ЧЕРНИЧНОЕ

- 1 кг черники
- 600 г сахара

Ягоды сполоснуть в воде, раздавить. Полученную массу варить до тех пор, пока она не уменьшится наполовину. Тогда добавить сахар и варить до готовности. Разложить в банки и накрыть крышкой.

Повидло абрикосовое

- ***1,2 кг абрикосов***
- ***500 г сахара***

Абрикосы без косточек варят с небольшим количеством воды до размягчения, протирают и полученное пюре смешивают с сахаром. Варят на медленном огне, постоянно помешивая. Признак готовности – это когда, проведя по поверхности повидла деревянной ложкой, вы увидите след. Готовое повидло горячим раскладывают в банки, а прямо на его поверхность – пергаментную бумагу.

Черничное повидло

- ***1 кг черники***
- ***250 г сахара***
- ***2 столовые ложки рома***

Чернику растолочь толкушкой или пропустить через мясорубку, добавить немного воды и варить до половины

первоначального объема. Затем постепенно добавить сахар и поварить еще немного. Снять с огня и подмешать ром. В горячем виде разлить по баночкам, закрыть крышками, перевернуть вверх дном и оставить охлаждаться. Для длительного хранения можно стерилизовать при температуре 95 °С 20 минут.

Повидло малиновое

- ***5 кг малины***
- ***3 кг сахара***
- ***1 стакан воды***

Малину перебирают, моют, складывают в кастрюлю и толкут деревянным пестиком. Полученную массу процеживают через сито и удаляют семечки, добавляют воду и сахар и ставят на слабый огонь. Варят помешивая до готовности. В банки фасуют в горячем виде.

Повидло из зеленого крыжовника

- ***1 кг пюре из крыжовника***
- ***800 г сахара***

Ягоды пропаривают в кастрюле с добавлением стакана воды в течение 10 минут, затем горячим протирают через сито, добавляют сахар, перемешивают и уваривают на водяной бане до готовности. Горячее повидло расфасовывают в прогретые стеклянные банки, дают остыть, накрывают пергаментной бумагой и ставят на хранение.

Повидло из желтых слив

- ***1 кг сливы ренклод***
- ***900 г сахара***

Спелые сливы протереть через сито и варить 15–20 минут, добавить сахар и варить до готовности. Разлить по банкам.

Повидло из клубники и черешен

- ***3 кг черешни***
- ***3 кг клубники***
- ***2 кг сахара***

Черешню и клубнику отдельно друг от друга сварить в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. Пюре объединить и варить около получаса, затем добавить сахар и варить до готовности. Горячим разлить в банки.

Цукаты и мармелад

Засахаренные плоды и ягоды (цукаты)

Цукаты можно сделать практически из всех ягод и многих овощей

Лучше всего удаются те, что имеют плотную мякоть, например, тыква и арбузные корки, яблоки, айва, груши, слива, черешня, вишня, рябина, абрикосы, мандарины, апельсины, лимоны, физалис, а также дыни.

На первом этапе все делаем так же, как и при варке самого обычного варенья, с учетом особенностей каждого вида плодов или ягод. Но в этом случае рекомендуется немного переварить плоды, сироп должен быть вязким, варить до температуры кипения сиропа 107,5–108 ˚С.

Второй этап: отделение сиропа от самих ягод и плодов. Для этого нужно варенье откинуть на дуршлаг или сито и оставить на несколько часов стекать. Сироп перелить в банки и закрыть. А оставшиеся полупрозрачные кусочки плодов или цельные ягоды раскладывают в один слой на сито и слега подсушивают в духовке, но так, чтобы их поверхность не засохла и оставалась липкой, или сушке для фруктов при температуре не выше 40 ˚С. Затем обваливают их в мелком сахарном песке и снова подсушивают. На 1 кг плодов приблизительно требуется 170–200 г сахарного песка. Дыню или арбузные корки после обсыпки для подсушивания оставляют на некоторое время в комнате (не нагревая).

Готовые цукаты укладывают в банки – каждый вид отдельно или делают ассорти из различно окрашенных плодов, например кусочки груш и яблок со сливами, вишнями, рябиной и т. д.

Чтобы избежать увлажнения цукатов во время хранения, их нужно укупорить как можно тщательнее, даже можно укупорить жестяными крышками. Красиво они будут смотреться в стеклянных банках с крышками на замках.

В сухом помещении цукаты можно хранить в деревянных, картонных или фанерных ящиках, выстланных внутри плотной бумагой.

Рецепты цукатов

Цукаты из арбузных корок

- ***1 кг очищенных арбузных корок***
- ***2 кг сахара***
- ***200 г воды***

С арбузных корок срезают грубый наружный покров, разрезают их на куски шириной 5 см, заливают холодной водой и вымачивают двое суток, меняя воду через 6 часов. После этого корки арбуза выкладывают на сито и дают стечь воде. Сахар заливают водой (на 1 кг сахара 100 г воды) и ставят на плиту. Когда сироп закипит, опускают в него корки и продолжают варить при тихом кипении до тех пор, пока корки не станут мягкими и прозрачными, потом снимают с плиты и остужают. Остывшие корки извлекают из сиропа, укладывают на металлическое сито и ставят в подогретую духовку (при температуре 40 °С), а сироп уваривают до густоты сахарной помады. Им обливают с ложки каждый кусочек корки и оставляют в духовке, чтобы обсохли. Готовые цукаты выкладывают в стеклянные банки, плотно закрывают крышкой и хранят в сухом помещении. Так же готовят цукаты из дынных корок. Цукаты должны быть прозрачными, стекловидными и при сжатии не должны выделять влагу. Готовые цукаты обсыпают сахаром.

Цукаты из абрикосов

Для приготовления цукатов отбирают недозрелые и твердые абрикосы. Удаляют косточки, выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде 1–2 секунды, после чего немедленно извлекают и погружают в холодную воду, а затем сразу же в горячий сироп.

Сироп для варки готовят повышенной концентрации из расчета 1,2 кг сахара и 1 стакан воды на 1 кг плодов. Варка трехкратная. Первая – в течение 15 минут при слабом кипении. Затем снимают с огня, выдерживают и охлаждают в течение 10 часов. Вторая варка – 15 минут и выстаивание 10 часов. После третьей варки плоды откидывают на сито горячими, дают стечь сиропу и подсушивают в духовке при температуре 35–45 °С до образования на поверхности плодов корочки из мелких кристалликов сахара. Подсушенные цукаты укладывают в банки, накрывают крышками и укупоривают.

Цукаты из яблок

Для цукатов можно брать яблоки с кожицей и без кожицы. Крупные плоды режут на половинки или дольки, а мелкие используют целиком.

Подготовленные яблоки опускают на 5 – 10 минут в кипящую воду и немедленно охлаждают в холодной. На воде, в которой бланшировались яблоки, готовят сахарный сироп, для чего берут 1,2 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг яблок.

Горячим сиропом заливают яблоки и выстаивают 3–4 часа. Затем кипятят 5–7 минут и выстаивают 6–8 часов. Так повторяют 2–3 раза, пока яблоки не станут прозрачными.

Готовые яблоки откидывают на дуршлаг, дают стечь сиропу и подсушивают на воздухе или в духовке с приоткрытой дверкой. Цукаты можно пересыпать сахарным песком.

Цукаты из груш

Для цукатов берут груши тех сортов, которые не разваривaются. Крупные плоды нарезают на дольки и бланшируют в кипящей воде 5–10 минут, а затем быстро охлаждают в холодной. Готовят сироп из 1 кг сахара и 2,5 стакана воды (на 1 кг груш).

Охлажденные груши заливают горячим сиропом и выдерживают 3–4 часа. После этого вторично ставят груши на огонь, варят 5 минут, снимают с огня и выстаивают 10 часов. Так повторяют 3–4 раза, пока груши не станут прозрачными. В конце варки добавляют 2–3 г лимонной кислоты на 1 кг груш и по желанию порошок ванилина. Лимонную кислоту можно заменить соком лимона. Сок из одного лимона содержит до 5 г кристаллической лимонной кислоты.

Затем груши откидывают на дуршлаг, дают стечь сиропу и подсушивают в духовке. Оставшийся сироп используют для варки следующей партии цукатов или сливают в бутылки для хранения.

Цукаты из слив

Из слив удаляют косточки. Варят сахарный сироп, взяв на килограмм плодов 1 кг сахара и 2 стакана воды. Сливы опускают в кипящий сироп и кипятят 5 минут Затем выстаивают 5–6 часов. Так повторяют 3–4 раза. Уваренные сливы откидывают на дуршлаг, дают стечь сиропу и подсушивают в духовке. Подсушенные цукаты посыпают сахарной пудрой и складывают в банки. По желанию каждую сливу перед сушкой можно начинить

грецким орехом.

Цукаты из айвы

Японскую айву с кожицей, без семенной камеры, нарезают кусочками и варят в течение 20 минут. Предварительно готовят сахарный сироп из расчета: на 1 кг айвы 1,2–1,5 кг сахара и 3 стакана отвара.

В кипящий сироп опускают дольки айвы, дают закипеть и отставляют на 6–8 часов. Затем вновь кипятят 5–8 минут и опять выстаивают 8–10 часов. Так повторяют 3–4 раза, после чего плоды откидывают на дуршлаг или решето, дают стечь сиропу и подсушивают в духовке. При желании цукаты можно обсыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

Рецепты мармелада

Мармелад из абрикосов и яблок

- ***3 кг абрикосов***
- ***1 кг яблок***
- ***2 кг сахара***

Яблоки и абрикосы разварить отдельно, охладить и протереть через сито, после чего смешать, добавив сахар, и уварить до желаемой густоты.

Абрикосовый мармелад

- ***1 кг абрикосов***
- ***750 г сахара***

У абрикосов удалить косточки, проварить с небольшим количеством воды и протереть через сито. Положить сахар и варить до готовности, постоянно помешивая. Разложить в банки горячим и закрутить.

Мармелад из дыни

- ***1 кг дыни***
- ***1 кг сахара***
- ***0,5 стакана воды***

Дыню очищают от семян и корок, нарезают на кусочки, варят до мягкости, потом протирают через сито и снова варят с сахаром, пока не загустеет.

Сливово-яблочный мармелад

- ***3 кг сливы***
- ***1 кг яблок***
- ***1,75 кг сахара***

Сливу и яблоки пропустить через мясорубку, положить 1,25 кг сахара, поставить в духовку на слабый огонь с чуть приоткрытой дверцей, постепенно добавляя остаток сахара, пока мармелад не загустеет как следует. Разложить горячим в банки и закрутить.

Мармелад из ревеня и тыквы

• ***400 г ревеня***
• ***600 г тыквы***
• ***сахар по вкусу***

Тыкву освободить от волокон и, не срезая корочки, испечь в духовке до мягкости, затем протереть через сито. Ревень очистить, мелко нарезать, смешать с протертой тыквой и тушить, изредка помешивая. Когда масса загустеет, добавить сахар. Этот мармелад можно использовать и как начинку для пирогов или блинчиков.

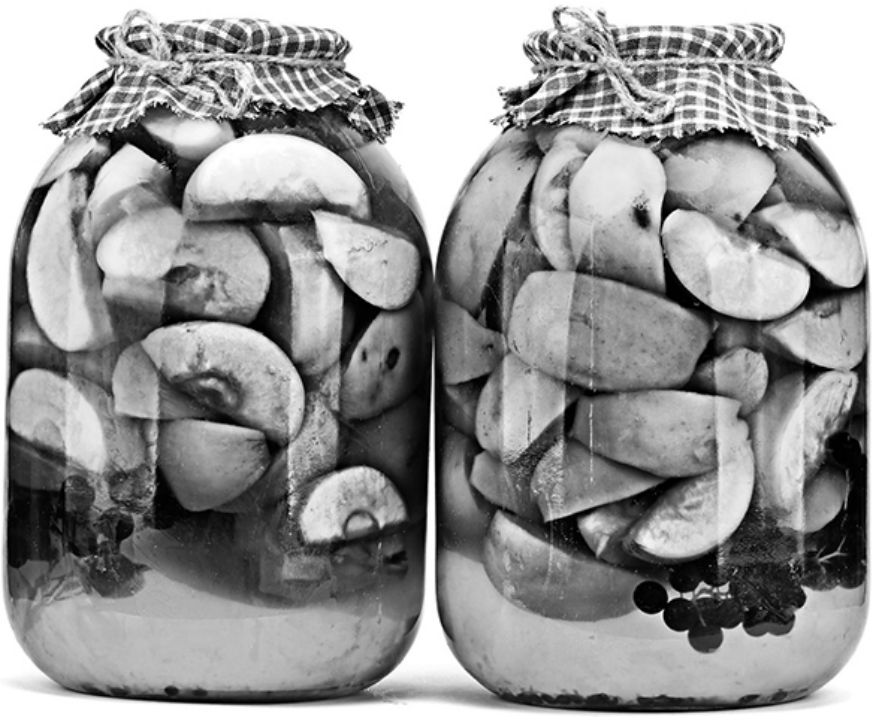
Компоты

Консервированные компоты

Кто не любит консервированные компоты? Как правило, главным ингредиентом их является сахар, но можно обойтись и без него. Ведь не наличие сахара влияет на способность компотов не портиться долгое время, а стерилизация, в результате которой уничтожаются патогенные микробы.

Поэтому многие хозяйки прекрасно обходятся без «белого яда», а просто заливая плоды и ягоды горячей водой (можно и соком), получают прекрасные, в меру сладкие, практически диетические компоты. При этом аромат и вкус даров природы прекрасно сохраняются.

Способы подготовки и концентрация сиропа (если решите приготовить классические компоты) в компотах из разных видов ягод и плодов отличаются. Одни нуждаются в бланшировке, другие нет. Кислые лучше заливать сиропом крепостью 60–65 %, а сладкие – 30–35 %. О том, как приготовить сиропы и рассчитать концентрацию сахара, читайте «Варка варенья с уменьшенным количеством сахара».



Рецепты компотов

СОВЕТ

Воду после бланширования, содержащую много ценных веществ, следует использовать для приготовления сахарного сиропа.

СОВЕТ

Яблоки разных сортов лучше заранее рассортировать, чтобы в банке были плоды только одного сорта.

СОВЕТ

Если компот готовится без сахара и плоды заливают просто водой, то можно всю воду после бланширования использовать для заливки.

Компот из яблок

Лучшие компоты получаются из кислых и кисло-сладких сортов, таких, как Антоновка. Зрелые яблоки легко разваривaются и теряют форму, поэтому лучше брать плоды технической спелости, то есть еще твердые, но уже вкусные и имеющие характерный аромат. Яблоки должны быть без гнилых мест и червоточин. Нужно помнить: что в банку положим, то потом и съедим.

Яблоки моют, если кожица жесткая – ее очищают (нежную – не обязательно), удаляют сердцевину. Крупные плоды можно резать на ломтики, мелкие – на четвертинки и половинки, совсем небольшие – консервируют целыми, удалив лишь сердцевину.

Очищенные и нарезанные яблоки бланшируют 6–7 минут при температуре 85 °С. Это делается для того, чтобы из них вышел воздух, который, если его не удалить, после закатывания герметичной крышкой, во время стерилизации будет, собираясь под крышкой, давить на нее, рискуя сорвать. К тому же при бланшировании объем плодов уменьшается, поэтому их больше поместится в банку. Если же положить в банку без предварительной термической обработки, то после стерилизации в консервах будет много жидкости и мало плодов. Можно бланшировать яблоки и при более высокой температуре (95–97 °С), но в течение 2–4 минут. После правильной бланшировки плоды хоть и становятся более мягкими, но не теряют своей

формы.

Бланшированные яблоки немедленно охлаждают чистой холодной водой (иначе они будут продолжать размягчаться) резко опустив прямо в дуршлаге или сите в емкость с холодной водой и тут же вынув. Когда вода стечет, укладывайте яблоки в подготовленные чистые сухие банки. Заполняют банку плодами до плечиков и заливают горячим сиропом температурой 90–95 °С так, чтобы сироп покрывал полностью плоды и был ниже верхнего края банок не более, чем на 1,5–2 см.

Рекомендуемая крепость сиропа для компота из яблок 35 %. По желанию ее можно снизить до 20–25 % или просто заливать уложенные яблоки горячей водой, а также водой, оставшейся после бланширования. Количество сиропа не должно превышать 40–45 % от общего веса компота, то есть на полу-литровую банку требуется около 200 г сиропа, а на литровую 350–400 г.

Банки стерилизуют в кипящей воде, прикрыв жестяными крышками, считая с момента закипания воды:

0,5–1 л – 15–20 минут

1 л – 20–25 минут

3 л – до 30–35 минут

По окончании их окончательно укупоривают, ставят вверх дном и оставляют в таком виде до полного остывания.

Для предохранения от потемнения яблоки после очистки и резки немедленно погружают в небольшое количество холодной подкисленной лимонным соком воды или лучше в 2 %-ный раствор соли, но не больше, чем на полчаса.

СОВЕТ

Чтобы консервы получились красивыми, при закладке в банку используйте дольки и половинки одинакового размера и укладывайте их так, чтобы отдельные, случайно поврежденные кусочки не оказались снаружи, возле стенок банки.

Компот из яблок по-быстрому

Первый способ

Свежие и достаточно кислые яблоки можно не стерилизовать, а уложив в банки после бланширования горячими, заливать бланшировочной водой, добавив в нее сахар (или без него).

В кастрюлю 4–5 л наливают 2,5–3 л воды (можно сразу

добавить сахар). Пока вода закипает, моют и режут яблоки на половинки в количестве, необходимом для 2–3 банок. Как только вода закипит, их опускают в кастрюлю. Если кожица (если ее не снимали) на плодах из зеленой станет желтоватой, надо быстро вынуть плоды из кастрюли, не прикасаясь руками, наколоть каждую половинку яблока с наружной стороны (через кожицу) и немедленно положить в банку срезом вниз.

Когда все яблоки разложены, половником зачерпывают из кастрюли кипящую воду и заливают ею банки с яблоками доверху. Сразу же закатывают крышками, ставят вверх дном для стерилизации крышек до остывания.

После этого в кастрюлю, где бланшировались яблоки, добавляют холодную воду или воду с сахаром (примерно в таком количестве, какое израсходовано на заливку первых банок) и снова доводят до кипения. В это время разрезают на половинки и очищают от сердцевин следующую порцию яблок (на 2–3 банки), с которой поступают так же, как и с первой.

Второй способ

Компоты можно готовить способом горячей фасовки без последующей стерилизации. При этом сырье должно быть свежим, тщательно отмытым и отсортированным.

Подготовленные и уложенные в тщательно отмытые банки плоды и ягоды осторожно заливают кипящей водой из чайника в центр банки.

Залитую кипящей водой банку накрывают чистой подготовленной крышкой, оборачивают полотенцем и выдерживают 5–6 минут Затем воду сливают в кастрюлю (для повторного использования) и банку вновь быстро заливают кипящей водой в один прием, снова накрывают крышкой, оборачивают полотенцем и выдерживают еще 5–6 минут Эту же операцию повторяют третий раз. Для фруктовых натуральных заготовок последний залив производят кипятком, а для компотов – кипящим сахарным сиропом.

Залитые банки или немедленно укупоривают и, проверив качество укупорки, ставят горлышками вниз для воздушного охлаждения.

> СОВЕТ
>
> При некотором навыке один человек без посторонней помощи может таким образом заготовить за час 10–12 банок компота.

Компот из груш

Общие правила приготовления компота из груш такие же, как и компота из яблок. При чистке следует тщательно удалять сердцевину.

Очищенные груши бланшируют в воде с добавлением 0,1 % лимонной или винной кислоты (1 г лимонной или винной кислоты на 1 л воды) в течение 8–12 минут при 85 °С или 3–5 минут при 95–97 °С.

В грушах содержится меньше кислоты, чем в яблоках, поэтому крепость сиропа для их заливки может быть снижена до 30 %. Можно применять даже более слабый сироп.

Уложенные в банки и залитые горячим сиропом груши укупоривают (банки со стеклянными крышками) или лишь прикрывают крышками (банки с жестяными крышками) и стерилизуют. Так как груши относятся к менее кислым плодам, чем яблоки, для их стерилизации в кипящей воде требуется больше времени, чем для яблок:

1 л – 20–25 минут,

1 л – 30–35 минут,

3 л – 50 минут

Компот из айвы

Плоды айвы обычно более жесткие и грубые, чем яблоки или груши. Если айву консервировать в виде половинок или крупных долек, то во время бланширования и стерилизации она не успеет достаточно размягчиться и останется жесткой в готовых консервах. Чтобы не допустить этого, айву после очистки от кожицы и удаления семенного гнезда режут вдоль на дольки толщиной 1,5–2 см, бланшируют в воде при температуре 85 °С в течение часа или несколько меньше, если дольки успевают размягчиться.

Сироп для заливки готовят крепостью 40 %. Стерилизуют консервы в кипящей воде в течение того же времени, что и при изготовлении компота из груш.

Если после стерилизации в первой пробной банке плоды окажутся жесткими, можно несколько увеличить продолжительность стерилизации следующих банок. Однако при длительном нагревании плоды айвы в консервах могут приобрести красноватую окраску, поэтому слишком удлинять стерилизацию не рекомендуется.

Во избежание растрескивания стекла от резких колебаний температуры сначала вливают немного кипятка, банку или поворачивают для обогрева стенок,

затем повторяют то же самое еще два-три раза, пока посуда не заполнится.

СОВЕТ

Если вишня не может быть сразу законсервирована, ее можно сохранить в течение нескольких часов, погрузив в холодную воду или поместив в прохладное помещение.

Компот из вишни

Чтобы получить красивые консервы, не рекомендуется смешивать для консервирования вишню разных сортов, зрелости, цвета и размера. В отличие от яблок вишню при подготовке к консервированию не бланшируют, а только моют, после чего ее можно расфасовывать в банки, заполняя как можно более плотно, встряхивая во время наполнения. Дело в том, что во время стерилизации вес вишни, которую укладывали в банки совершенно сырой, уменьшится почти на 15 % в результате выделения из нее сока. При этом уменьшится и объем вишни, и если она перед стерилизацией будет неплотно насыпана в банку, то в готовых консервах окажется большой слой сиропа без плодов.

Плотно уложенную вишню заливают горячим 60 %-ным сиропом так, чтобы он лишь покрывал плоды. Банка должна быть наполнена плодами и сиропом до узкой части (горла).

Стерилизуют компот в кипящей воде:

банки 0,5 л и бутылки 10–12 минут,

1 л – 13–15 минут,

3 л – 30 минут.

Очень кислую вишню вместо стерилизации пастеризуют при 85 °С: 0,5 л 20–25 минут, 1 л – 30–35 минут.

После стерилизации или пастеризации банки охлаждают на воздухе.

СОВЕТ

При пастеризации в банках не развивается такое большое давление, как при стерилизации, поэтому их можно заранее герметически укупорить, не опасаясь срыва крышек.

Вишни натуральные без косточек

После сортировки по степени зрелости вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и недозрелые. Отсортированное сырье моют, удаляют косточки и плотно укладывают в банки.

Вишни натуральные без косточек не заливают водой, так как при плотной укладке они заполняются собственным соком.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 15–18 минут,

1 л – 18–20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Вишни натуральные без косточек используются для приготовления вареников, джемов, соусов, пюре, киселей, компотов, варенья и как начинка для пирогов.

> Обычно вишню срывают вместе с плодоножками. Если плодоножку оторвать от плода, то через образовавшееся повреждение будет вытекать сок и, кроме того, с этого места плод чаще всего начинает портиться. Поэтому лучше хранить вишню с необорванными плодоножками, а обрывать их следует перед самой переработкой.

Компот из черешни

Компоты готовят из белой, розовой и красной черешни. Плоды сортируют по степени зрелости, счищают от плодоножек и удаляют поврежденные.

Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, плотно укладывают в банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью от 30 до 35 % (450–550 г сахара на 1 л воды).

В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется в сахарный сироп добавлять лимонную кислоту (1 г кислоты на 1 л сиропа).

Залитые кипящим сиропом банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют:

0,5 л – 9–15 минут,

1 л – 15–25 минут,

3 л – 45 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают.

Компот из слив

Перед консервированием сливу промывают, освобождают от листочков, веточек, а также от поврежденных и больных плодов и, наконец, рассортировывают по размеру и степени зрелости.

Для консервирования желательно отбирать крупные сливы диаметром не менее 20–25 мм, но консервируют и мелкие сливы цельными плодами с косточкой.

Бланшируют сливы 3–5 минут в воде при температуре 80–85 °С. Ренклод необходимо бланшировать при температуре 90–95 °С.

Чтобы при стерилизации и бланшировании кожица не лопнула, а сироп не стал мутным от попавшей в него мякоти, нужно перед тепловой обработкой проколоть плоды в нескольких местах.

Для удаления косточек крупные сливы разрезают вдоль. Половинки плодов аккуратно укладывают в банки, стараясь расположить их красиво, симметрично, срезами внутрь банок. Сливы, консервируемые в цельном виде, также надо плотно укладывать, а не просто насыпать в банки.

Крепость сиропа для заливки слив: венгерка – 30 %, ренклод – 40 %, мирабель и другие сорта – 45 %, алыча – 65 %.

Режим стерилизации компотов, изготовляемых из слив, приведен в таблице.

> СОВЕТ
>
> Крупные сливы можно консервировать цельными плодами и разрезанными на половинки без косточек. В этом случае в банку помещается гораздо больше плодов.

> СОВЕТ
>
> Сливы нужно бланшировать, так как небланшированные плоды очень трудно плотно уложить в банки и, кроме того, они при стерилизации больше развариваются.

Компот из абрикосов

Слишком мягкие абрикосы развариваются при стерилизации, и компот получается плохим по внешнему виду – со сморщенными плодами и мутным сиропом. Но из слишком недозрелых плодов компот получается безвкусным, без аромата, а иногда и с горьковатым привкусом.

Мелкие абрикосы консервируют целиком, с косточкой. У

крупных можно вынуть косточку, разрезав точно по бороздке, чтобы не нарушить форму.

Абрикосы укладывают в банки так же, как сливы. Если абрикосы консервируют половинками без косточек, то для улучшения аромата плодов можно в каждую пол-литровую банку положить по 5–8 штук миндаля. Плотно уложенные в банки абрикосы заливают кипящим сахарным сиропом.

Сироп готовят различной крепости: для мелких абрикосов – 30 %-ный (такие абрикосы консервируют в цельном виде), для прочих абрикосов, консервируемых в цельном виде, – 40 %-ный, а для консервируемых половинками – 50 %-ный.

Стерилизация в кипящей воде:

0,5 л – 10–12 минут,

1 л – 15–18 минут,

3 л – 30 минут.

Банки	Продолжительность стерилизации, минут			
	все сливы, кроме ткемали		ткемали	
	при 100 °С	при 85 °С	при 100 °С	при 85 °С
0,5 л 1 л –. . . 3 л	10–12 15–18 30	20–25 35 –-	5 5–10 20	15 25 –

Можно вместо стерилизации пастеризовать компот при 85 °С:

0,5 л – 20–25 минут,

1 л – 30–35 минут.

Компот из абрикосов без косточек

Отсортированные плоды моют, очищают от плодоножек, режут по бороздке на половинки и удаляют косточки. Половинки до укладки в банки хранят в эмалированном тазу с холодной водой.

Плотно уложенные в банки абрикосы заливают кипящим сахарным сиропом, крепость которого равна 35–50 % (от 550 г до 1 кг сахара на 1 л воды).

В пол-литровую банку помещают 360–390 г плодов и 135–165 г сиропа, а в литровую соответственно – 720–780 г и 270–330 г.

Банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в

кастрюлю (температура воды в ней должна быть не ниже 50 °С) и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 9–10 минут,
1 л – 10–12 минут,
3 л – 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Компот из абрикосов с косточками

Для приготовления компотов из целых абрикосов плоды должны быть свежими, плотными, с незначительной прозеленью, одинаковыми по величине и степени зрелости, без пятен и помятостей. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, укладывают в подготовленные банки, заливают нагретым до кипения сахарным сиропом крепостью 20–25 % (250–350 г сахара на 1 л воды).

В банку вместимостью 0,5 л помещают 325–330 г плодов и 200–195 г сиропа, а вместимостью 1 л – соответственно 610–620 г и 410–400 г.

Залитые сахарным сиропом банки накрывают прокипяченными крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 9–10 минут,
1 л – 10–12 минут,
3 л – 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

> СОВЕТ
>
> В пол-литровую банку помещают 360–390 г плодов и 135–165 г сиропа, а в литровую – соответственно 720–780 г и 270–330 г.

Консервированные абрикосы

С плодов снять кожицу (для этого облить сначала кипятком, а потом холодной водой). Разделить их на половинки, плотно уложить в трехлитровые банки вместе с 2–3 ядрышками из косточек, залить на 2/3 банки сахарным сиропом (крепость сиропа по вкусу), стерилизовать 30 минут при температуре 85 °С,

закрутить.

Компот из персиков

Плоды должны быть диаметром не менее 40 мм, не полностью созревшими, но уже достаточно ароматными и сладкими.

Из персиков можно приготовить очень хорошие компоты, но переработка их сопряжена с некоторыми затруднениями, так как многие сорта имеют трудно отделяющуюся косточку. Кроме того, и кожица держится на плодах довольно крепко.

Можно очистить кожицу острым нержавеющим ножом.

Бланшируют персики в кипящей воде около 5 минут (твердые плоды несколько дольше), а затем быстро опустив в холодную воду и сразу вынув. Мелкие персики укладывают в банки целиком вместе с косточкой, а крупные – половинками. Сироп, применяемый для заливки цельных плодов, должен быть крепостью 20–35 %, для половинок – 40 %. Стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л – 15–20 минут,
1 л – 20–25 минут,
3 л – 45 минут

> СОВЕТ
>
> Некоторые сорта легче очищаются от кожицы, если плоды предварительно погрузить на несколько секунд в горячую, а затем в холодную воду.

Компот из винограда

Для приготовления компота пригодны крупные, мясистые, плотные и немятые ягоды. Их аккуратно снимают с гребней, стараясь не помять, моют, сортируют по размеру и цвету и плотно укладывают в банки, чтобы после стерилизации, когда ягоды несколько уменьшатся в объеме, в банке не осталось заметного промежутка, не заполненного виноградом. Ягоды винограда перед укладкой не бланшируют, поэтому надо обращать внимание на плотность укладки.

Сироп для заливки винограда готовят крепостью 30 %. Стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л – 8–12 минут,
1 л – 10–15 минут,
3 л – 35–40 минут.

Компот из инжира

Для консервирования следует отбирать инжир с мясистыми плодами и небольшой семенной полостью. В одной банке должны быть уложены плоды, одинаковые по сорту и цвету. Перед консервированием инжир моют, очищают от плодоножек и бланшируют в воде при 65–70 ˚С в течение 5–7 минут.

Сироп для заливки должен быть крепостью 40 %. Плоды плотно укладывают в банки и стерилизуют:

0,5 л – 12–15 минут,

1 л –15–20 минут,

3 л – 45 минут.

КОМПОТ ИЗ КИЗИЛА

Кизил очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и перезрелые плоды, сортируют по величине и степени зрелости. Моют, дают стечь воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью от 35 до 65 % (от 550 г до 1250 г сахара на 1 л воды), накрывают подготовленными крышками и укладывают в кастрюлю.

Стерилизуют в кипящей воде:

- 0,5 л – 8–10 минут,
- 1 л – 10–12 минут.

После стерилизации немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

Компот из садовой земляники (клубники)

Для консервирования в виде компотов пригодны далеко не все сорта садовой земляники. Чтобы ягоды не разваривались при стерилизации и не потеряли цвет, нужно брать те, что имеют плотную мякоть, без внутренних пустот, с интенсивной ярко-красной окраской. Надо обратить также внимание, окрашена ли вся мякоть ягоды или только ее наружная часть. Такие ягоды менее пригодны для консервирования. Ягоды должны иметь хороший вкус и аромат. Перезрелые ягоды консервировать нельзя, так как при стерилизации они превратятся в бесформенную массу, и компот будет иметь плохой вид.

Нельзя пересыпать собранные ягоды из одной корзинки в другую, лучше сортировать прямо из той посуды, в которую они были собраны, чтобы меньше их травмировать. Для компота

отбирают ягоды средних размеров, так как они не теряют форму при стерилизации.

Первый способ. Вымытые, без чашелистиков ягоды помещают в таз или большую кастрюлю и заливают сахарным сиропом крепостью 65 % и температурой 50–60 ˚С, с таким расчетом, чтобы покрыть ягоды и оставляют на 3–4 часа. Сироп еще до варки проникнет внутрь ягод и даст немного сока, в результате ягоды мало уменьшатся в объеме и сохранят хороший вид.

По окончании выдержки сироп сливают, а ягоды, частично уже пропитанные сахаром, плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки.

Лучше использовать пол-литровые банки, так как в мелкой таре стерилизация происходит быстрее и ягоды не так сильно разваривaются. Сироп для заливки готовят крепостью 65–70 % при температуре не ниже 90 ˚С. Можно использовать сироп, которым заливали ягоды перед укладкой в банки, предварительно добавив к нему сахар или 80 %-ный сироп и нагрев его до кипения.

Хранить готовые консервы рекомендуется в темном помещении или обернутыми в плотную бумагу. Лучшая температура – 10–15 ˚С.

Второй способ. Очищенные плоды укладывают в подготовленные банки вместимостью 0,5 л. На дно банки предварительно всыпают 2 столовые ложки сахарного песка, укладывают ягоды, затем вторично пересыпают сахаром, снова укладывают ягоды, и так делают до наполнения, из расчета 6–8 столовых ложек сахара на банку вместимостью 0,5 л.

Банки наполняют ягодами и сахаром горкой на 1 см выше горлышка, накрывают марлей и выдерживают в течение 2–4 часов. В это время клубника выделяет сок, сахар частично растворяется в нем, и содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышка банок, их накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 40 ˚С водой и стерилизуют 35 минут (банки вместимостью 0,5 л).

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой, кипение воды должно быть спокойным, уровень воды – на 3 см ниже верха горлышка банки.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

Лучший результат получается при пастеризации компота при

температуре воды в кастрюле 90 °С. Время пастеризации банок вместимостью 0,5 л – 15 минут.

СОВЕТ

Компоты из земляники лучше всего пастеризовать в воде при 85 °С в течение 15–20 минут, а не стерилизовать. Так как давление водяного пара во время пастеризации будет недостаточным для срыва крышек, банки можно укупорить окончательно еще до нагревания.

Компот из лесной земляники вырабатывают реже, потому что трудно набрать достаточное количество одинаковых по зрелости, хорошего качества ягод. Ягоды же, покупаемые на рынке, нередко бывают мятые, с примесью листьев, травы и хвои.

Общие правила приготовления этого компота такие же, как описано выше.

Компот из малины

В компоте из малины можно хорошо сохранить натуральный вкус и аромат малины и в значительной мере сохранить красивую окраску, хотя часть красящих веществ переходит в сироп, отчего цвет ягод ослабевает. Лучшие консервы получаются из ярко окрашенных сортов малины с крепкими ягодами (например, Новость Кузьмина). Хорошие результаты дает консервирование крупной лесной малины.

Сбор, упаковка, перевозка и сортировка малины должны производиться в тех же условиях, что и земляники. Ягоды малины бывают часто поражены личинками малинового жучка. Чтобы червяки выбрались из ягод и всплыли, малину выдерживают 5–10 минут в слабом растворе соли (2 %-ном, т. е. содержащем 20 г соли на 1 л воды).

Мыть ягоды можно под душем или погружая в кастрюлю (ведро) с чистой холодной водой. Вымытые ягоды укладывают в банки и слегка встряхивают, чтобы укладка была более плотной. Затем сливают из банок лишнюю воду и заливают малину сиропом крепостью 55 % и температурой не ниже 90 ˚С.

Укупоривают банки лакированными жестяными крышками и стерилизуют в кипящей воде в течение 8 минут Можно предварительную обработку ягод малины производить так же, как и земляники. Иногда их сначала заливают сиропом и оставляют на 5–8 часов, затем вместе с ним нагревают до кипения, после чего охлаждают в тазах, расфасовывают в банки, укупоривают и стерилизуют.

Компот из черной смородины

Хотя черная смородина не такая уж нежная, как малина или земляника, консервировать ее следует осторожно, чтобы не повредить ягоды и не ухудшить их цвет.

Ягоды сортируют по размеру: на компот перерабатывают крупные и средние ягоды, а мелкие используют для пюре, соков и т. д. Хорошо, если у вас есть специальные сита для сортировки ягод по размерам с ячейками 8 или 10 мм. Очищают от примесей.

Первый способ. Отсортированные ягоды моют и расфасовывают в банки, потряхивая их для уплотнения или осторожно утрамбовывая рукой, заливают 60 %-ным сиропом температурой 90 ˚С.

Пастеризуют при 90 ˚С:

0,5 л – 13–18 минут,

1 л – 20 минут.

Укупоривать банки можно только стеклянными или лакированными жестяными *крышками*, так как при соприкосновении с металлом смородина и особенно сироп приобретают фиолетовый цвет, напоминающий цвет чернил.

СОВЕТ

Что касается красной и белой смородины, то красивый компот получить из них крайне трудно.

Второй способ. Отсортированные и вымытые ягоды заливают 15–20 %-ным сахарным сиропом и вместе с ним доводят до кипения. Снимают кастрюлю с ягодами с огня и оставляют на ночь, не сливая сиропа. На другой день сироп сливают, а ягоды раскладывают по банкам. На каждый литр сиропа, слитого с ягод, добавляют 100–120 г сахара. Сироп доводят до кипения, чтобы весь сахар растворился, затем фильтруют и заливают им ягоды в банках.

Укупоривают банки и пастеризуют их содержимое так же, как и при консервировании смородины первым способом.

Компот из крыжовника

Собранные ягоды крыжовника сортируют, удаляют чашелистики и плодоножки, моют и наполняют ими банки. Готовят сироп: на 1 л воды, 500–600 г сахарного песка.

Крыжовник при консервировании часто лопается, и компот имеет непривлекательный вид. Для того чтобы ягоды лучше сохранились, их можно наколоть булавкой или заостренной деревянной спичкой, а затем, немного проварив в сахарном

сиропе, разлить в банки вместе с сиропом, укупорить и стерилизовать.

Стерилизуют 0,5–1 л – банки в течение 15–20 минут

Сиропа для варки ягод надо брать совсем немного, только чтобы покрыть дно кастрюли и не допустить пригорания ягод ко дну, так как при варке ягоды сами выделяют сок и к концу варки общее количество сиропа увеличивается. Закрыть крышкой и пастеризовать при температуре 85 °С 20 минут. Крыжовник можно сочетать с черешней и клубникой.

Компоты можно готовить на сиропе из меда. Для этого мед растворяют водой до желаемой сладости, дают сиропу вскипеть и заливают им ягоды. Для приготовления медового сиропа меда расходуется на 20–25 % больше, чем сахара.

Компот из черники и других ягод

Очищают чернику от листочков и примесей так же, как и черную смородину, т. е. сначала высыпая ее на наклонную поверхность, а затем в воде. Чистые ягоды расфасовывают в банки или бутылки (можно даже в бутылки, укупориваемые пробками, так как ягоды черники мелкие), заливают сиропом крепостью 30–40 % и стерилизуют так же, как черную смородину. Этим же способом можно готовить компоты и из других лесных ягод – голубики, брусники и ежевики.

Компот из ирги

Иргу моют, калибруют по размеру (на крупноячеистом сите или вручную), плотные плоды бланшируют 2–3 минут в воде при 95–100 °С, а мягкие плоды консервируют небланшированными.

Уложенную в банку иргу заливают сахарным сиропом крепостью от 20 до 40 % (чем кислее плоды, тем больше сахара в сиропе). При консервировании сортов ирги с очень низкой кислотностью желательно на 1 л сиропа добавить 2–3 г лимонной кислоты.

Компот из шелковицы

Крупную шелковицу сортируют, удаляют мятые, перезрелые и поврежденные ягоды, плодоножки, осторожно моют, дают стечь воде.

Отсортированную шелковицу укладывают в подготовленные

банки и заливают горячим сиропом крепостью 30–40 % (450–650 г сахара на 1 л воды).

Банки вместимостью 0,5 л наполняют на 1,5 см, а вместимостью 1 л – на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют в слегка кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л – 12 минут и вместимостью 1 л – 15 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют.

Компот из шелковицы можно приготовить и путем засыпки ягод сахарной пудрой. Для этого отсортированную шелковицу укладывают горкой в подготовленные банки, пересыпая ее просеянной сахарной пудрой из расчета 80–100 г на банку вместимостью 0,5 л.

Наполненные банки выдерживают в течение двух часов, после чего накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют в слегка кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут и вместимостью 1 л – 30 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки.

Компот «дружба»

Для него пригодны все ягоды и фрукты, какие окажутся под руками. Их нужно вымыть, дать воде стечь. Крыжовник проколоть спичкой, оборвать «носики» и «хвостики», абрикосы, сливы разделить пополам, вынуть косточки, твердые яблоки бланшировать 1–2 минуты в кипятке. Подготовленные сухие банки на треть засыпать фруктами и ягодами. Вскипятить сироп – на 2 л воды 2 стакана сахара. Залить его горячим сиропом, выстоять 5 минут, слить сироп в кастрюлю, довести до кипения, снова залить банки через верх, немедленно укупорить, перевернуть и укрыть чем-нибудь теплым (одеялом, старым пальто). Пусть банки полностью остынут. При такой обработке ягоды сохранят вкус свежих.

Компот ассорти с шиповником

Чтобы получить красивые компоты-ассорти с контрастной окраской плодов, в любые фруктовые консервы из светлоокрашенных плодов или даже в овощные консервы можно положить несколько цельных зрелых ягод шиповника, они будут рельефно выделяться своей яркой окраской на общем

неокрашенном фоне других плодов и не изменят внешнего вида бесцветного сиропа или маринада.

По стенкам каждой банки кладут 5–8 цельных свежих пробланшированных ягод шиповника. Компоты с шиповником наряду с красивым внешним видом имеют повышенное содержание витаминов, особенно витамина С и каротина. Так как сами ягоды шиповника не представляют никакой пищевой ценности, после открытия компота, их удаляют.

С шиповником можно готовить любые другие компоты ассорти – с желтой черешней, грушами, айвой, персиками, не окрашивающими сироп, как, например, вишня или черника.

Компот из яблок, груш и малины

Яблоки и груши режут дольками, бланшируют в кипящей воде, в течение 15 минут и немедленно охлаждают, чтобы не разварились. Малину перебирают и моют. Затем выкладывают в банки, заливают кипящим сиропом (600 г сахара на литр воды) и пастеризуют при 85 ˚С:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 16 минут.

Можно компот стерилизовать 5–8 минут

Компоты ассорти или фруктово-ягодные салаты

Можно изготовить красивые и вкусные консервы из смеси различных плодов и ягод. Такие консервы называются фруктово-ягодными салатами или компотами ассорти.

При изготовлении салатов надо заранее подобрать состав фруктовой смеси. Если смешать самые красиво окрашенные ягоды вишни с кусочками яблок, то легкорастворимые красящие вещества вишни перейдут в сироп и окрасят яблоки. В результате яблоки примут не свойственный им розовый или красноватый цвет, а сироп утратит присущую ему интенсивную красивую окраску, какая бывает у обычного вишневого компота.

Хорошие салаты получаются, если в их состав входят 4–5 различных плодов и ягод:

1) Персики, груши, черешня желтая, мандарины.

2) Персики, груши, абрикосы, черешня желтая.

3) Абрикосы, белая черешня, айва.

4) Абрикосы, желтая черешня.

5) Абрикосы, айва, желтая черешня, груши и т. д.

Можно включать в состав салатов виноград, лучше зеленый и

без косточек.

Салат заливают сиропом 40–45 %-ной крепости.

Стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л – 15 минут,

1 л – 20–25 минут.

Компот из ревеня

Ревень – овощная культура, но по своим пищевым свойствам он больше напоминает фрукты. Из черешков ревеня можно приготовить различные блюда – кисель, компот, варенье, цукаты.

Черешки ревеня, отбираемые для консервирования, должны быть свежими (нежные, не одеревеневшие), без повреждений. Черешки разрезают на кусочки длиной 2–3 см и вымачивают в холодной воде в течение 10–12 часов, меняя воду 2–3 раза. Затем ревень бланшируют в кипящей воде 30–60 секунд (если он грубоват, 1–1,5 минуты) и быстро охлаждают в холодной воде, чтобы кусочки не разварились. Затем ревень аккуратно укладывают в банки, не допуская между кусочками больших промежутков. Для аромата можно положить немного корицы. Заливают сиропом крепостью 30–50 %.

Стерилизуют в кипящей воде или пастеризуют при 90 ˚С:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 14–20 минут,

3 л – 30–40 минут.

Компот из дыни

Для компотов лучше всего подходят дыни с ярко окрашенной желто-оранжевой или желтой мякотью несколько недозрелые, но уже обладающие полным вкусом и ароматом.

Дыни моют, очищают от кожицы и удаляют семена. Самую нежную и рыхловатую мякоть на внутренней стороне кусочков надо срезать, иначе она во время стерилизации отделится в виде мелких кусочков, отчего внешний вид компота станет хуже. Очищенные ломтики и кружки режут на правильные кубики или кусочки любой другой формы по желанию. Если дыни спелые, их после нарезки плотно укладывают в стеклянные банки, не полностью созревшие сначала бланшируют в воде 5–8 минут при 80 ˚С. Сироп для заливки готовят крепостью 60 % (на 400 г воды – 600 г сахара).

Стерилизация в кипящей воде:

0,5 л – 15 минут,

1 л – 20 минут.

Компот из тыквы

Вымытую, очищенную от кожицы и нарезанную на кубики тыкву заливают 4 %-ным раствором уксуса (50 мл уксусной эссенции на 1 л воды) и выдерживают в нем 2 часа. В результате она становится слегка кисловатой и немного прозрачной. Кубики варят 10–15 минут в 30 %-ном сахарном сиропе (400 г сахара на 1 л воды), затем охлаждают, плотно укладывают в банки и заливают 60 %-ным сахарным сиропом. Сироп слегка подкисляют, добавляя 5 г лимонной кислоты на 1 л сиропа, и перемешивают до полного растворения кристаллов кислоты. Вместо кислоты можно положить прямо в банки по одному кружку лимона. Кроме того, в компот из тыквы для улучшения его вкуса можно положить пряности: на одну банку 1–2 шт. гвоздики или небольшой кусочек корицы. Стерилизуют компот из тыквы в кипящей воде: 0,5 л 20–25 минут.

СОВЕТ

Лучше всего использовать сорта с желтой или оранжево-желтой мякотью, например такие сорта, как Бирючекская 27, Алтайская 42, Волжская серая 92, Витаминная, Грибовская кустовая и др.

Натуральные компоты из дикорастущих ягод земляники, брусники, ежевики, черники, голубики, поляники, морошки, куманика

Ягоды очищают от чашелистиков, сортируют по степени зрелости, удаляют мягкие и поврежденные, моют, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой или сахарным сиропом, накрывают крышками и стерилизуют:

0,5 л – 9–10 минут,

1 л – 10–12 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают.

Диетические компоты

Первый способ (без сахара)

Подготовленные, как указано выше ягоды и плоды, т. е. промытые, очищенные, нарезанные и бланшированные (в тех случаях, где это требуется), плотно укладывают в банки и заливают их горячей чистой питьевой водой, банки укупоривают и стерилизуют, как обычно.

Полученные при этом консервы будут одинаково пригодны как для диабетиков, поскольку в них содержится только тот сахар, который был в натуральных свежих плодах, так и для всех желающих похудеть и пожилых людей.

Но, к сожалению, такие консервированные компоты как правило, будут вкусны только из сладких плодов – яблок, груш, абрикосов, персиков, черешни, ренклодов, а также в компотах-ассорти. А компоты из кислых фруктов и ягод, например, вишни и большинства видов слив, придется разбавлять водой перед употреблением.

Второй способ (сок вместо воды)

Можно использовать для заливки не воду, а свежий сок из таких же плодов, т. е. яблоки заливать яблочным соком и т. д. Но можно также и разнообразить компоты, используя для заливки соки других плодов и ягод, по собственному вкусу, например яблоки заливать малиновым соком и т. д.

Калорийность таких компотов, по сравнению с теми, где используется для заливки только вода, увеличивается ненамного. Но и сладкими их не назовешь.

Третий способ (для диабетиков)

А если сладкого все же хочется, можно вместо сахара использовать сорбит. Но так как по сладости он почти в 2 раза слабее сахара, сорбита надо класть в 2 раза больше, чем сахара. Но не обязательно добиваться такой же сладости, как и для сахарных сиропов: важно, чтобы в компоте был ощутим сладкий вкус. Пищевая ценность, калорийность сорбита, примерно такая же, как и сахара (390 ккал/100 г). Следовательно, компоты на сорбите не подходят для употребления здоровым пожилым людям. Зато для диабетиков они вполне пригодны, поскольку исключают вредное действие сахара на организм таких больных.

Сорбит можно использовать вместо сахара при варке варенья и джема.

СОВЕТ

Общая калорийность банки яблочного компота с

сахаром составит 430 ккал, а с водой – 150 ккал, т. е. почти в 3 раза меньше.

Фрукты и ягоды натуральные без добавления сахара

Абрикосы натуральные

Отбирают плоды свежие, плотные, с незначительной оранжевой окраской и небольшой прозеленью, одинаковые по величине.

Следует помнить, что плоды абрикосов с прозеленью после стерилизации приобретают равномерную естественную оранжевую окраску.

Отсортированные плоды моют, удаляют поврежденные, сморщенные и очищают от плодоножек. С целью экономного использования стеклянной тары абрикосы рекомендуется разрезать по бороздке на половинки и удалить косточки. Половинки до укладки хранят в эмалированном тазу с чистой холодной водой.

Плотно уложенные в банки половинки абрикосов немедленно заливают кипящей водой, накрывают подготовленными крышками и ставят для стерилизации в кастрюлю с подогретой до 50–60 ˚С водой.

Время стерилизации в слегка кипящей воде:

0,5 л – 9–10 минут

1 л – 10–12 минут

3 л – 25 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой. После стерилизации банки немедленно герметично закрывают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Абрикосы натуральные являются консервами-полуфабрикатами (заготовкой) и используются для приготовления компота, киселя, соуса, начинки для пирогов, варки варенья и джема.

Вишни цельные натуральные

Вишни сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и недозрелые плоды. Отсортированное сырье моют, плотно укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой. Банки закрывают подготовленными крышками и стерилизуют в слегка

кипящей воде:

0,5 л – 7–9 минут

1 л – 9–10 минут

3 л – 25 минут.

После стерилизации банки и бутыли немедленно закрывают, проверяют герметичность. В хорошо укупоренной банке или бутыли крышка не проворачивается вокруг горлышка.

Используются для приготовления вареников, компотов, киселей и варенья.

Вишни натуральные без косточек

После сортировки по степени зрелости вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и недозрелые. Отсортированное сырье моют, ручной машинкой или булавкой удаляют косточки и плотно укладывают в банки.

Вишни натуральные без косточек не заливают водой, так как при плотной укладке они заполняются собственным соком.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю при температуре воды не более 40 °С и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 15–18 минут,

1 л – 18–20 минут.

После стерилизации банки немедленно герметично закрывают и подвергают воздушному охлаждению.

Используются для приготовления вареников, джемов, соусов, пюре, киселей, компотов, варенья и как начинка для пирогов.

Расход плодов на банку:

0,5 л – 500–510,

1 л – 950–1100 г.

Черешня натуральная

Белую, розовую или красную черешню сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и уродливые плоды.

Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, плотно укладывают в банки, заливают кипящей водой, накрывают подготовленными крышками и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 12 минут.

После стерилизации банки немедленно герметично закрывают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется добавлять лимонную кислоту из расчета 0,5 г на банку вместимостью 0,5 л.

Сливы натуральные цельные

Не вполне спелые, плотные сливы очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, червивые и перезрелые плоды. Отобранное сырье тщательно моют, помещают в дуршлаг и бланшируют путем погружения на 2–4 секунды в кастрюлю с кипящей водой, после чего немедленно погружают в холодную воду на 1–2 минуты.

Бланширование и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на кожице слив. Такая сетка предупреждает появление трещин на них при стерилизации.

Бланшированные сливы укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 7–9 минут,

1 л – 9–11 минут,

3 л – 20 минут.

После стерилизации банки герметично закрывают.

Используются как начинка для пирогов, для приготовления компота, джема и варенья.

Сливы натуральные половинками

Сливы очищают от плодоножек и удаляют поврежденные, червивые и перезрелые. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают сливы по бороздке и удаляют косточки. Половинки укладывают в подготовленные банки, заливают горячей водой, накрывают крышками и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 9–10 минут,

1 л – 10–12 минут,
3 л – 25 минут.

После стерилизации банки или бутыли немедленно герметично закрывают.

Используются как начинка для пирогов, а также для варки джема, варенья, компота и соуса.

Айва нарезанная, натуральная

Отсортированные по степени зрелости плоды моют, разрезают на дольки, удаляют семенную коробку и поврежденные места (нарезанную айву до бланширования хранят в холодной воде). Бланшируют дольки айвы в горячей воде при температуре 85 °С 12–15 минут, затем охлаждают в воде, дают ей стечь и, уложив в подготовленные банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 10 минут,
1 л – 12 минут,
3 л – 25 минут.

После стерилизации банки или бутыли немедленно герметично закрывают и, проверив качество укупорки, оставляют для воздушного охлаждения. Используется для приготовления компотов, джема, варенья и как начинка для пирогов.

Яблоки дольками, натуральные

Плоды сортируют по степени зрелости, моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу (можно и с кожицей), разрезают на дольки, удаляют плодоножки, семенные коробки и поврежденные места. Нарезанные дольки, во избежание потемнения, хранят в однопроцентном растворе соли не более 15 минут.

Затем яблоки бланшируют в горячей воде при температуре 85–90 °С от 1 до 15 минут, в зависимости от величины долек и сорта яблок. Бланшированные яблоки охлаждают в воде и укладывают в подготовленные банки. После заливки горячей водой банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 8–10 минут,
1 л – 10–12 минут.

После стерилизации банки сразу же герметично закрывают.

Используются для приготовления компотов, джемов, соусов, варенья и как начинка для пирогов.

Груши натуральные

Для консервирования пригодны плотные, незрелые груши. Их сортируют, моют, ножом из нержавеющей стали режут на дольки, удаляют семенные коробки, плодоножки и поврежденные места и снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода (можно и с кожицей). Нарезанные груши выкладывают в эмалированный таз и хранят до бланширования в холодной воде.

Бланшируют груши в слабом растворе виннокаменной или лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) при температуре 85 ˚С в течение 5–10 минут в зависимости от величины долек плодов и степени зрелости. Бланшированные плоды охлаждают в воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой, добавляют 0,5 г лимонной кислоты на пол-литровую банку и 1 г – на литровую банку и, накрыв крышками, стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л – 15–18 минут,
1 л – 18–22 минуты,
3 л – 35 минут.

После стерилизации их немедленно герметично закрывают.

Используются для приготовления компота, варенья и цукатов.

Персики половинками, натуральные

Персики сортируют по степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек. Отсортированные плоды моют, разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают в подготовленные банки и заливают кипящей водой. Банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 55–60 ˚С водой и стерилизуют в слегка кипящей воде:

0,5 л – 9 минут,
1 л– 10 минут.

После стерилизации их немедленно герметично закрывают, проверяют герметичность укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Используются для приготовления компота, и как начинку для пирогов, варенья и джема.

Крыжовник, красная и черная смородина натуральные и компоты из них

Из крыжовника можно приготовить консервы натуральные и компоты. Для приготовления натуральных консервов и компотов ягоды очищают от завязи, плодоножек, удаляют недозрелые, мятые и поврежденные.

Отсортированные ягоды моют и бланшируют в горячей воде: крыжовник – 3–5 минут, черную и красную смородину – 2–3

минуты (время отсчитывают с момента погружения в кипящую воду).

Бланшированное сырье охлаждают в воде, дают ей стечь, после чего его плотно укладывают в подготовленные банки. Залив кипятком или нагретым до кипения сахарным сиропом крепостью 20–25 % (250–350 г сахара на 1 л воды), их накрывают крышками и стерилизуют:

0,5 л – 8–9 минут,

1 л – 10–12 минут.

После стерилизации их немедленно герметично закрывают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Используются для приготовления компотов, сладкой заливки, соуса, джема, начинки и т. д.

Соки

Плодово-ягодные соки

В домашних условиях соки получают из различных свежих плодов и ягод для употребления в натуральном виде, а также подслащенными сахаром, сахарным сиропом или медом. И, разумеется, их заготавливают впрок, консервируя.

Плодово-ягодные соки – очень полезный продукт, особенно для питания детей и лиц пожилого возраста. Из соков готовят еще натуральные сиропы, которые используются для приготовления освежающих напитков, желе и сладких блюд.

Измельчители для фруктов и овощей

Пожалуй, самая трудоемкая работа при приготовлении соков из твердых плодов – это их измельчение. Это можно делать с помощью кухонного комбайна и мясорубки. Но если речь идет о больших объемах, которые приходится перерабатывать каждый год, есть смысл обратить внимание на специальные измельчители.

В продаже имеются довольно компактные, которых вполне хватит дачнику. Есть более мощные и габаритные. Впрочем, для обладателей дачи и загородных жителей – это не препятствие, так как им всегда найдется, где их хранить. Прослужат они долгие годы и позволят заготовить большие объемы сока даже в преклонном возрасте. Ведь с их помощью можно получить пару ведер измельченных плодов всего за две-три минуты.

Обратите внимание, чтобы в конструкции была предусмотрена регулировка расстояния между давящими валиками, что позволяет использовать его для плодов с крупными косточками, например сливы, а не только для яблок и груш.

Извлечение сока с помощью пресса

Как и много лет назад, сегодня при обработке большого количества сырья применяют винтовой пресс. Соковыжималка все же отжимает гораздо хуже и требует больше времени и рассчитана на большие объемы.

В магазинах можно встретить немало моделей винтового пресса. Их стоимость зависит от размера и фирмы. Есть очень дорогие, итальянские, стоимостью более 10 тысяч рублей. Есть поменьше и попроще. Многие умельцы используют подручные

средства, зажимая мешок с измельченными плодами между досками с помощью струбцин или даже домкратов для машин. Конструкция мало чем изменилась, разве что улучшился ее дизайн. Состоит пресс из нажимного механизма (винта), емкости с отверстиями из нержавеющей стали, лоточка для приема сока и прессующей доски (крышки, свободно входящей в корзину).

После каждого поворота винта дают соку стечь и продолжают его затягивать. Когда сок перестанет отделяться, пресс открывают, мезгу вынимают и консервируют для приготовления киселей или перемешивают с небольшим количеством воды и вторично отжимают сок.

Есть конструкции, где человеку даже не приходится

прилагать усилия, так как за него все сделает вода. Достаточно загрузить мезгу в мешок, положить в бачок и подключить агрегат шлангом к водопроводу. Она создаст давление в расширяющемся элементе внутри бака и за секунды выдавит сок.

Извлечение сока соковаркой

Соковарками пользовались еще наши мамы. Сегодня это тоже хороший и довольно легкий способ извлечения сока. Если когда-то наша промышленность выпускала только алюминиевые соковарки, то сегодня в почете конструкции из нержавейки.

Соковарка состоит из основания аппарата – кастрюли, куда наливается вода, сокоприемника, решетчатой кастрюли для фруктов и овощей, крышки и трубочки с зажимом, по которой стекает сок.

Подготовленные (очищенные, вымытые) фрукты закладывают в решетчатую кастрюлю, добавив необходимое количество сахара или соли, если это овощи. Крупные плоды (яблоки, груши, айва и др.) необходимо нарезать кусочками. Затем в кастрюлю наливают 2 л воды, вставляют резервуар для сбора сока, кастрюлю с фруктами сверху прикрывают крышкой и ставят на огонь. Под трубочку подставляют бутылку или стеклянную банку (хорошо промытые и прошпаренные кипятком). Посуда должна быть теплой, так как будет стекать горячий сок. Заполненные соком банки быстро закатывают горячими стерильными крышками и охлаждают, перевернув вверх дном. Так как сок уже стерильным попадает в банки, их можно сразу укупоривать. Но можно подстраховаться и, например, слабокислые пропастеризовать.

Кстати, мезгу не надо выбрасывать, ее еще можно будет использовать для киселей или начинок. Для этого ее нужно тоже горячей закатать в стерильные банки.

В наборах приспособлений к некоторым мясорубкам встречаются специальные сокоотделители. Ими тоже можно воспользоваться для извлечения сока.

Мезгу отжимают и вручную, заложив ее в мешок из редкой канвы. Но на это сегодня уже вряд ли кто пойдет.

Тара для соков

Можно, конечно, в банках, но удобнее всего их заготавливать и хранить в бутылках. Бутылки можно купить на всякий вкус. И что очень важно, есть возможность купить герметичные пробки.

Если раньше вместо крышек и пробок использовали детские соски (они не были проколоты), которые надевали на горлышко и

обвязывали у основания нитками, чтобы те во время пастеризации при раздувании не сорвались, то теперь самодеятельность ни к чему.

Можно купить как специальные бутылки для соков с закручивающимися крышками, так и металлические пробки (пивные), и настоящие корковые пробки (старые использовать нельзя, так как они уже были когда-то проткнуты во время выкручивания). Причем для запрессовки металлических крышек и корковых пробок продаются специальные недорогие приспособления – прессы, которые стоят от 600 до 3000 рублей. Перед закупоркой пробки следует распарить в кипятке до размягченного состояния и затем вогнать в бутылку с помощью пресса.

После закупорки поверхность пробки и горло бутылки нужно насухо обтереть тряпкой и затем залить расплавленным сургучом, смолкой, варом или воском для еще большей герметизации.

Хранить бутылки с корковыми пробками лучше в лежачем положении, чтобы пробки смачивались с внутренней стороны и не рассыхались.

Осветление соков

Если вы не любите мутный сок, его можно осветлить. Но виноградный сок, например, осветлять нужно обязательно, так как он содержит большое количество винного камня, выпадающего в осадок в процессе хранения и портящего внешний вид напитка.

В домашних условиях это удается сделать с помощью длительной выдержки. То есть свежеотжатый сок быстро нагревают до 90 °С, разливают в стерильные 3– или 10-литровые банки, стерильно укупоривают и ставят для отстоя в холодное помещение. При температуре +2° отстой длится 2 месяца, при температуре около +15° – до 3 месяцев. Затем их открывают, переливают, без осадка в другие банки, пастеризуют и снова закупоривают.

Приготовление соков с мякотью

Мякоть плодов и овощей (цитрусовые, абрикосы, томат) очень полезна, поэтому соки с ней, возможно, выглядят не так красиво, как осветленные, но по пищевой ценности гораздо их превосходят. Для их приготовления используют зрелые здоровые плоды и ягоды. Сначала их обрабатывают паром в пароварке до размягчения, затем протирают через сито и, смешав со стекшим

соком, подогревают до 95 °С и немедленно консервируют способом горячего розлива (см. «Тепловая обработка соков»).

Консервирование купажированных соков

Купажирование – это смешивание двух, трех или более видов чего-либо. В данном случае – соков, и не только для того, чтобы улучшить тот или другой, а для получения разных вкусов. При этом купажирование подразумевает не только смешивание соков из разных плодов и ягод, а также и из одинаковых, но разных сортов.

С чем купажировать яблочный сок

Самый популярный «компаньон» – яблочный сок: и в апельсиновый его добавляют, и в морковный. Дело в том, что, благодаря разнообразию сортов, а, следовательно, и вкусов яблок, можно варьировать оттенки ароматов разных соков. К тому же и сам яблочный, как правило, вкуснее в купажах. Хотя, на вкус и цвет..

Яблоки условно делятся на кислые, слабокислые и некислые, ароматичные, терпкие, нейтральные. Оригинаторы (те, кто занимаются выведением новых сортов) обязательно указывают эти данные в описании сортов.

Слабокислые, некислые и ароматичные будут вкусны и без добавления сока яблок других сортов. Но если к ним добавить 5 % сока вяжущих (дикорастущих яблок), будет еще вкуснее.

А соки из яблок с нейтральным вкусом обычно используют для частичной нейтрализации кислых сортов. Кислые сорта и нейтральные в чистом виде невкусны и обязательно должны смешиваться с чем-то еще.

Если сорта, которые вы собираетесь купажировать, созревают одновременно, их можно смешать уже при извлечении сока. Но часто приходится одному сорту «ждать» своего компаньона в законсервированном по всем правилам виде. Чаще всего это летние сорта, со слабо выраженным вкусом и ароматом. Хранятся они недолго, поэтому остается только пустить их как можно быстрее в переработку. Касается это также и падалицы. Осенью, когда они «вольются» в кислые и вяжущие соки, будет то, что нужно.

Кстати, сок из дикорастущих яблок, то есть тот, что имеет вяжущий вкус, можно законсервировать отдельно, чтобы потом добавлять его к малокислым сокам, в том числе зимой, прямо перед употреблением.

Купажирование других плодов и ягод

Грушевый и черешневый соки (белой черешни) редко бывают вкусными. Им на выручку приходит яблочный сок. Тогда и вкус груш и черешни раскроется, и нужная кислинка появится. Черешню еще можно купажировать с вишней.

Самые вкусные и красивые соки из ягод с красной и близкой к ней окраской – вишня, черешня черных сортов, малина, ежевика, черника, голубика, клюква, черная смородина. При смешивании они придадут цвет светлым сокам: яблочному, грушевому, айвовому, крыжовенному и др. Причем для придания цвета вполне достаточно всего 15–20 % (т. е. 1 л окрашенного на 5–6 л бесцветного). Вкус и аромат многих соков значительно улучшится, если к ним добавить 10–15 % лимонного сока. В общем, все зависит от вашей фантазии. Очень многие любят добавлять для придания окраски сок черноплодной рябины. Сам по себе он очень терпкий, но очень полезный и украсит любой светлый сок. Все купажированные соки обязательно пастеризуют так же, как и натуральные соки.

Купажирование к тому же способствует естественному осветлению. Например, яблочные соки осветляют, смешав их с соком терпких сортов груш. Последнего должно быть от 10 до 25 %.

Сок черной смородины, крыжовника, сливы купажируют со сладкими сортами яблок, черешни и т. п. Ягодные соки с повышенной кислотностью можно разбавлять и водой, добавив по вкусу сахар. К грушевым и черешневым сокам для повышения кислотности можно добавлять лимонную кислоту (2 г на литр сока).

Смешивают соки до пастеризации, причем сразу же укупоривают.

Как достигается идеальный вкус сока

Оптимальное процентное соотношение в соке кислоты и сахара составляет не менее чем 1:16 и не более чем 1:25 (т. е. если в соке, например, 0,5 % кислоты, то сахаристость такого сока желательно должна быть не менее 8 и не более 12,5 %). То есть соки из вишни (в зависимости от сорта) надо добавлять сахара от 8 до 20 %, в сливовые – 5–12 %, в малиновые – 10–15 % и т. д.

Но это не догма. Можно добавлять столько, сколько вам нравится. При пастеризации и стерилизации на сохранности это не сказывается.

Вообще же, по соображениям экономии стеклянных банок, можно все соки консервировать без сахара, а сластить их и разбавлять водой, например, очень кислый черносмородиновый сок, уже перед употреблением. Люди, страдающие диабетом, могут подслащивать соки сорбитом или ксилитом, как описано выше в разделе о консервировании компотов.

СОВЕТ

При длительном хранении на свету при температуре 20 °С и выше качество соков ухудшается. Они утрачивают натуральный вкус, аромат, разрушается аскорбиновая кислота, меняется и цвет. Поэтому хранить соки следует в темноте при температуре от 0 до 15 °С.

Тепловая обработка соков

Консервируют соки двумя способами.

Горячий разлив. Подогретый до 95 °С сок разливают в прошпаренные кипятком банки, бутыли, баллоны емкостью не менее 2 л. Посуду наполняют до самого верха. Затем немедленно укупоривают вынутыми из кипятка лакированными крышками или закручивающимися крышками и охлаждают, перевернув банки на крышку, а бутылки – уложив набок.

Пастеризация. Подогретый до 85 °С сок разливают в стерильную тару (в бутылки – до половины высоты горлышка, а в банки – на 1,5 см ниже края банки), прикрывают прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С. На дно кастрюли кладут подставку. Воду в кастрюле подогревают до 85 °С. При этой температуре 0,5 л банки и бутылки выдерживают 15 минут, литровые – 20 и трехлитровые – 30 минут. Затем их

вынимают и немедленно укупоривают. Банки переворачивают на крышку, бутылки укладывают лежа. Если бутылки укупорены пробками, то через 10 минут их нужно осмолить.

СОВЕТ

Пробки и крышки срывает во время хранения и на поверхности появляется плесень, если в процессе приготовления сока не были соблюдены все условия стерилизации.

Рецепты соков

Яблочный сок

Для приготовления сока яблоки должны быть зрелыми, с явно выраженным ароматом, без червоточин. Хорошего качества сок можно получить при достаточном количественном соотношении в плодах сахара и кислоты. Для этого подбирают соответствующие сорта или комбинируют соки, полученные из разных помологических сортов яблок. При высокой кислотности полученного сока можно добавить сахарный сироп.

Сок только из малокислых яблок невкусен. Сорта с сухой, рассыпчатой мякотью дают малый выход продукции, трудно осветляются.

Лучшие для приготовления сока осенне-зимние сорта яблок, такие как Антоновка, Анис, Грушовка и другие.

Отсортированные плоды моют, и измельчают. Можно пропустить через мясорубку с крупной решеткой (5–8 мм), измельчить с помощью кухонного комбайна, но если речь идет о больших объемах, есть смысл купить специальный домашний измельчитель, с помощью которого можно переработать десятки килограммов за считанные минуты. Было бы прекрасно иметь также специальный пресс для отжима сока.

Полученную мезгу выкладывают в холщовую салфетку,

уложенную в корзину пресса (или в холщовый мешочек), на 2/3 объема корзины. Концы салфетки заворачивают и приступают к прессованию, создавая давление путем постепенного проворачивания рычага винта пресса. Как только выделение сока уменьшится, давление в прессе снова увеличивают! Можно воспользоваться и соковыжималкой, но тогда извлечение сока займет гораздо больше времени.

Полученный сок фильтруют, а мезгу выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой из расчета 2–3 л на 10 кг мезги, выдерживают в течение 5–6 часов, после чего прогревают до 60–65 ˚С и снова загружают в салфетку или мешочек, укладывают в корзину пресса и прессуют. Вторично полученный сок добавляют к полученному при первом отжиме либо готовят на нем сахарный сироп для подслащивания сока, заливки компотов, приготовления джема.

Отфильтрованный сок сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до температуры 80–85 ˚С и разливают в горячем виде в горячие стерильные банки, накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой и пастеризуют при температуре 85 ˚С:

0,5 л – 12 минут,
1 л – 15 минут,
3 л – 20 минут.

После пастеризации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, вновь устанавливают в кастрюлю, снимают с огня и в таком виде подвергают охлаждению. В процессе охлаждения крышка с кастрюли снимается.

Морковно-яблочный сок

Очищенные морковь и яблоки отжать на соковыжималке, процедить через сложенную вдвое марлю. Отмерить 3 части морковного сока и 1 часть яблочного, смешать. Посуду с соком поставить на сильный огонь, быстро довести до кипения, подержать на огне 1–2 минуты и залить в горячие пропаренные стеклянные банки или бутылки. Банки сразу же закатать жестяными крышками.

ЯБЛОЧНЫЙ СОК БЕЗ ПАСТЕРИЗАЦИИ

Можно консервировать яблочный сок без последующей пастеризации. Для этого сок нагревают до 95–97 ˚С и разливают в горячем виде в банки или, подогретые в пароводяной бане, накрывают

прокипяченными крышками, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, переворачивают банки для дополнительной стерилизации крышек и в таком виде подвергают воздушному охлаждению.

Вишневый сок

Для приготовления сока вишни должны быть зрелыми, без червоточин. Хорошего качества сок получается из следующих сортов вишен: Любская, Владимирская, Шпанка.

Сок из вишен, особенно кислых сортов, обычно смешивают (купажируют) с черешневым. Для улучшения вкусовых качеств его подслащивают сахарным сиропом. В зависимости от кислотности вишен и вкуса потребителя в сок добавляют от 10 до 20 % сахара.

Отсортированные плоды моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, слегка разминают деревянной ложкой, выкладывают в холщовый мешок, помещенный в корзину пресса, и постепенно создают давление путем поворачивания головки винта пресса. Как только выделение сока уменьшится, давление в прессе увеличивают. Полученный сок фильтруют через конусный матерчатый фильтр для удаления грубых взвесей, сливают в эмалированную кастрюлю, добавляют прокипяченный сахарный сироп нужной концентрации, нагревают до 85 °С, выдерживают при этой температуре 10 минут, затем немедленно разливают в банки, подогретые в пароводяной бане, накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризуют при температуре 85–90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут и 3 л – 30 минут.

После пастеризации банки или немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и, перевернув их для дополнительной стерилизации крышек, подвергают воздушному охлаждению.

Полученная после прессования мезга содержит большое количество экстрактивных веществ и вполне пригодна для использования в свежем виде с целью приготовления киселей, сахарных сиропов, а также для консервирования в виде вишневого пюре.

Черносмородиновый сок

Сок из черной смородины довольно кислый, поэтому перед употреблением его обычно разбавляют подслащенной водой.

Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, пропускают

через мясорубку. Во избежание потери витаминов мясорубка должна быть из некорродирующего материала – нержавеющей стали или эмалированная внутри.

Молотые ягоды обрабатываются паром. Для этого на дно бака устанавливают металлическую решетку, на нее – эмалированную кастрюлю, а над нею дуршлаг, заполненный молотой ягодой. На дно бака наливают воду слоем 6–8 см, ставят бак на огонь, накрывают холщовой тканью, а сверху плотно закатывают крышкой.

Образующийся при кипении воды пар прогревает дробленую ягоду и способствует выделению сока, который постепенно стекает в кастрюлю вместе со сконденсировавшейся водой. Продолжительность обработки паром – 2 часа.

Полученный сок в горячем состоянии разливают в банки, подогретые в пароводяной бане, накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризуют при температуре 85–90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15 минут.

После пастеризации банки немедленно укупоривают и, проверив качество укупорки, переворачивают для дополнительной стерилизации крышек и воздушного охлаждения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕЗГИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Выход сока из черной смородины составляет 42–44 процента. В оставшейся мезге содержится большое количество питательных веществ и витаминов, поэтому ее используют для кулинарных нужд (приготовления киселей, желе, соусов и др.). Мезгу выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют кипящую воду из расчета 1 л на 1 кг мезги, ставят на огонь и выдерживают при слабом кипении в течение 5 минут. Затем в горячем виде фасуют в банки, подогретые в пароводяной бане, накрывают прокипяченными крышками, укладывают их в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют: 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Клубничный сок

Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в холщовый мешочек, помещают его в корзину пресса и постепенно создают давление путем проворачивания рычага головки винта пресса. Как только выделение сока уменьшится,

давление в прессе увеличивают. Полученный сок фильтруют, сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 85 °С, выдерживают при этой температуре в течение 5 минут. В горячем состоянии разливают в банки и, подогретые в пароводяной бане, накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризуют при температуре 85–90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15 минут и 3 л – 20 минут.

После пастеризации банки немедленно укупоривают и, проверив качество укупорки, переворачивают для дополнительной стерилизации крышек и воздушного охлаждения.

Полученная после прессования мезга содержит большое количество экстрактивных веществ и пригодна для вторичного использования. Ее выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют охлажденную до 40 °С кипяченую воду из расчета 1 л на 5 кг мезги, перемешивают, выдерживают 5 часов, снова выкладывают в холщевый мешочек и прессуют. Полученный сок фильтруют, добавляют к первоначально полученному или на нем готовят сахарный сироп для подслащивания сока.

Сливовый сок

Лучшего качества сок получается из поздно созревающих сортов.

В связи с тем, что слива плохо отдает сок во время прессования, ее обычно бланшируют в небольшом количестве воды.

Отсортированные плоды моют, дают стечь воде, разламывают на половинки, укладывают в эмалированную кастрюлю, вливают воду из расчета 1,5 л на 10 кг плодов и нагревают в течение 25 минут при 75 °С. Затем прессуют или пропускают через соковыжималку, фильтруют.

Мезгу выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипяченой водой из расчета 1–1,5 л на 20 кг мезги и выдерживают на холоде 5–6 часов. Затем прессуют, а полученный сок добавляют к соку первого отжима либо готовят на нем сахарный сироп для компотов и подслащивания сливового сока.

Отфильтрованный сок сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 85 °С и выдерживают при этой температуре 10 минут. Затем его разливают в горячем виде в стерильные горячие банки, накрывают прокипяченными крышками, выкладывают в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризуют при температуре 85 °С:

0,5 л – 20 минут,

1 л – 25 минут,
3 л – 20–30 минут.

После пастеризации банки немедленно укупоривают и, проверив качество укупорки, переворачивают для дополнительной стерилизации крышек и воздушного охлаждения.

Сливовый сок можно консервировать без последующей пастеризации. Для этого его нагревают до кипения, выдерживают 5–8 минут при слабом кипении и немедленно разливают в стерильные банки, накрывают прокипяченными крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и переворачивают для воздушного охлаждения.

Виноградный сок натуральный

Первый способ. Для приготовления сока отбирают самый сладкий виноград, моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от гребней.

С помощью пресса или соковыжималки отжимают сок, вливают в эмалированную кастрюлю и прогревают при температуре 95 ˚С в течение 15 минут, затем разливают в банки или, прогретые в пароводяной бане, накрывают прокипяченными крышками, немедленно укупоривают, укутывают в одеяло и выдерживают в течение часа, после чего извлекают из одеяла. Охлаждение – воздушное.

Второй способ. При отсутствии виноградного пресса виноградный сок можно приготовить по следующей схеме. Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разминают деревянной мялкой или другим способом. Полученный сок и мезгу сливают в банки, накрывают марлей и ставят в теплое место (температура 25–28 ˚С) на 2–3 дня.

На 2–3-й день мезга всплывает, а сок остается в нижней части. Его сливают в эмалированную посуду через дуршлаг, фильтруют, кипятят в эмалированной посуде 15 минут и кипящим разливают в горячие стерилизованные банки, немедленно накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки.

Виноградный сок с мякотью

Для приготовления виноградного сока с мякотью берут спелый сладкий виноград, пропускают через специальную машинку для извлечения сока или соковыжималку в виде

конусной насадки в мясорубке. Полученный сок с мякотью сливают в эмалированную посуду (если виноград недостаточно сладкий, можно добавить от 50 до 100 г сахара на 1 л сока) и кипятят 15 минут и сразу разливают в стерильные банки, накрывают крышками, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Абрикосовый сок с мякотью

Для приготовления абрикосового сока с мякотью плоды должны быть зрелыми или перезрелыми, без плодоножек.

Плоды моют, удаляют косточки, укладывают в кастрюлю добавляют 1 стакан воды на 2 кг плодов и кипятят 10 минут до размягчения. Пропаренные абрикосы протирают через сито или дуршлаг.

Готовят сахарный сироп из расчета 250 г сахара на 1 л воды. Количество добавляемого сиропа – 0,5 л на 1 л абрикосового сока с мякотью. Смесь кипятят 10 минут и в кипящем состоянии разливают в горячие чистые банки на 1 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и стерилизуют:

0,5 л – 15 минут,

1 л – 20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают.

Абрикосовый сок без стерилизации

Можно консервировать кипящий абрикосовый сок без последующей стерилизации.

Мытые плоды без косточек укладывают в кастрюлю, добавляют воды (1 стакан на 2 кг плодов) и кипятят 10 минут до размягчения, а затем протирают через сито или дуршлаг, смешивают с сахарным сиропом из расчета 250 г сахара на 1 л воды (0,5 л на 1 л абрикосового сока с мякотью). Смесь кипятят 10 минут и в кипящем состоянии разливают в горячие чистые банки на 1 см ниже верха горлышка, накрывают прокипяченными крышками, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, укутывают в одеяло и выдерживают 40 минут, после чего охлаждают.

Сок и пюре из абрикосов

Плоды делят на дольки, вынимая косточки, складывают в

емкость, послойно пересыпая сахарным песком (350 г на 1 кг) и выдерживают при комнатной температуре в течение 24–26 часов.

Слитый сок консервируют: сливают в чистые банки и ставят на стерилизацию минут на 7–10 и закатывают крышками.

Оставшуюся массу заливают горячим сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахарного песка и 350 г воды на 1 кг массы и нагревают 7 минут при температуре 95 ˚С, затем сливают в стерилизованные банки, которые закатывают крышками.

Сок из облепихи без сахара

Для переработки на сок ягоды должны быть спелыми, свежими или замороженными. Их сортируют, удаляют недозрелые и поврежденные, моют, дают стечь воде, дробят на плодовой дробилке, измельчают в миксере или пропускают через мясорубку.

Дробленые ягоды заливают подогретой до 40 ˚С водой из расчета 1 стакан воды на 1 кг ягод. Дробленую массу выкладывают в эмалированную кастрюлю, подогревают до 50 ˚С и в теплом виде прессуют.

Полученный сок фильтруют, затем нагревают до 90 ˚С, выдерживают при этой температуре в течение 10 минут, после чего фасуют в подготовленные банки, накрывают крышками и стерилизуют при слабом кипении воды в кастрюле:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 14 минут.

После стерилизации банки или бутылки укупоривают.

Сок из актинидии

Для приготовления сока из актинидии пригодны только свежие зрелые ягоды.

Ягоды моют, немедленно отжимают сок, фильтруют через марлю, сложенную в два слоя, сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 90 ˚С в течение 10 минут и разливают в банки. Накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой, после чего стерилизуют при слабом кипении воды в кастрюле:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 15 минут.

После стерилизации банки или бутылки немедленно

укупоривают, проверяют качество укупорки.

Сиропы

Приготовление фруктово-ягодных сиропов

Для получения сиропов высокого качества следует использовать соки, полученные из высококачественных зрелых, крепких, интенсивно окрашенных плодов с ярко выраженным вкусом и ароматом. Если предполагается, что сироп будет сохраняться в негерметичной посуде, его приготовляют из 35 частей сока и 65 частей сахара, который растворяется или варкой, или холодным способом – постоянным и непрерывным помешиванием.

Так как обыкновенный сахар кристаллизуется за 5 минут до снятия с огня сиропа, а при приготовлении сиропа холодным способом – при смешивании фруктового сока с сахаром, в сиропы добавляют лимонной или винной кислоты для того, чтобы часть сахара превратилась в глюкозу или фруктозу.

СОВЕТ

Во избежание ферментации сиропы перемешивают с сахаром и лимонной (или винной кислотой), взятых в определенном соотношении.

Сиропы, приготовленные горячим способом

Плоды, предназначенные для приготовления сиропа, должны быть сочными, зрелыми, здоровыми и ароматными. Перебранные плоды моют и чистят, а затем измельчают. Сок получают одним из описанных уже способов в зависимости от вида плодов. Выделенному из плодов соку дают отстояться несколько часов, чтобы частицы мякоти могли осесть, затем процеживают через цедилку со сложенной вдвое марлей или нейлоновым трикотажем. Прозрачный сок наливают в широкую посуду (противень) и добавляют в него определенное количество сахара (обычно 1,5 кг на 1 л сока).

Сироп доводят на слабом огне до кипения, помешивая его деревянной ложкой до полного растворения сахара, чтобы не образовалась карамель, кипятят еще 5 минут, добавляют лимонной или винной кислоты, разбавленной в горячей воде (5–10 г на 1 кг сахара). Варят еще 3–5 минут, снимают с огня, удаляют пену, процеживают через марлю и сразу разливают в горячие бутылки. Бутылки наполняют доверху и плотно укупоривают (лучше закатать).

Готовый сироп достаточно густ, если капля, вылитая в стакан

с холодной водой, упадет на дно, не растворяясь в ней, но при легком помешивании сироп должен раствориться в воде.

Некоторые, пытаясь уменьшить количество сахара, пытаются приготовить сироп, подвергая его более длительной варке до получения необходимой густоты. Но это большая ошибка, так как в результате теряется не только большая часть витаминов, но и ароматических веществ и других ценных составных частей фруктового сока.

Но количество сахара для приготовления сиропа можно уменьшить (от 500 до 600 г на литр), так как для домашних целей его концентрация может быть небольшой и разводиться всего двумя-тремя частями воды. В таком случае сироп после растворения в нем сахара кипятят еще 5–6 минут, снимают с огня и сразу же разливают доверху в горячие стерильные бутылки и герметично укупоривают стерилизованными пробками, затем ставят на деревянную подставку горлышком вниз и оставляют до полного охлаждения.

СОВЕТ

Во избежании желирования сиропов, приготовляемых из соков плодов, которые содержат много пектина (малина, смородина и др.) рекомендуется натуральный сок оставить на 2–3 дня для легкой ферментации, в результате которой разрушается пектин, и поэтому сироп приобретает более приятный вкус.

СОВЕТ

Варка сиропа не должна длиться более 10–15 минут.

Рецепты сиропов

Сироп из клубники

На сироп отбирают вполне созревшие, здоровые и интенсивно окрашенные ягоды. Ягоды моют продолжительно под душем обильным количеством воды, очищают от плодоножек и чашечек и разминают, затем отжимают сок прессованием – в мешочке из крепкой ткани или пакетным прессом. Жмых можно еще два раза залить горячей водой 80 °С (в общей сложности 1 л воды на 5 кг ягод) и снова отжать. Сок, полученный после второго и третьего прессования, смешивают с соком, полученным при первом прессовании. Полученному соку дают отстояться, а затем фильтруют через сито, покрытое нейлоновым трикотажем, добавляют 1,75 кг сахара, помешивая непрерывно. Сироп варят 5 минут. Добавляют лимонной кислоты (1 ложка на 1 кг сахара). Через 2–3 минуты готовый сироп снимают с огня и разливают горячим в бутылки. Бутылки укупоривают пробками, ставят горлышком вниз до их полного охлаждения.

Если сироп приготовляют с меньшим количеством сахара, его следует разлить в стерильные бутылки, которые немедленно укупоривают герметически стерилизованными или вываренными пробками и затем заливают парафином.

Сироп из малины

Зрелые и перебранные ягоды малины разминают, посыпают сахаром (1 кг сахара на 5–6 кг плодов) и оставляют в холодном месте на 10–12 часов, затем отцеживают в сите, не разминая и не прижимая. Выжимки используют для приготовления повидла или вина, а сок, после того, как он отстоялся в продолжение нескольких часов, снова процеживают через сито, покрытое тканью. На каждый литр сока добавляют 1,6 кг сахара, помешивая непрерывно. Сироп варят еще 5–10 минут, добавляют лимонной кислоты (5–8 г на 1 кг сахара). Варят еще 2–3 минуты, снимают

сироп с огня и сразу разливают в горячие бутылки. Бутылки наполняют доверху и укупоривают герметически пробками.

Сироп из малины можно приготовить и с меньшим количеством сахара – 800 или 500 г на литр. В таком случае сироп варят 5 минут, разливают в стерильные бутылки, которые наполняют доверху и немедленно укупоривают стерилизованными пробками, а затем ставят на деревянную подставку горлышком вниз до полного охлаждения.

Сироп из вишни

На сироп отбирают вполне созревшие, сочные, интенсивно окрашенные здоровые вишни. Плоды хорошо моют, удаляют плодоножки и прессуют. Полученный сок процеживают через сито, покрытое марлей. На литр сока добавляют 1,85 кг сахара и 6 г лимонной кислоты. Сок ставят на огонь и непрерывно помешивают до полного растворения сахара. Сироп варят 5–6 минут, разливают в горячие бутылки и укупоривают герметически. Приготовленный таким образом сироп не засахаривается, не ферментируется и не плесневеет.

Сироп из кизила

Зрелые и интенсивно окрашенные плоды моют, удаляют плодоножки, укладывают в эмалированную посуду и заливают кипятком. Ставят на сильный огонь и варят 5 минут, пока не потрескаются плоды, затем процеживают, не приминая.

На литр сока добавляют 1,8 кг сахара и 8 г лимонной кислоты. Сироп варят 5 минут и разливают еще горячим в бутылки. Бутылки укупоривают герметически пробками и ставят горлышком вниз до полного охлаждения.

Выжимки используют для приготовления повидла, протерев их через сито.

Сироп из шиповника

Для приготовления сиропа используют вполне созревшие, но твердые ягоды шиповника ярко-красного или оранжевого цвета. Плодам не дают размякнуть, так как они теряют большой процент витаминов. Удаляют сухие чашелистики, промывают несколько раз, режут, всыпают в эмалированную посуду, заливают кипятком (вода должна только покрыть плоды), закрывают и оставляют на 1–2 дня в холодном помещении. Сливают сок и процеживают через вдвое сложенную марлю. На литр жидкости добавляют 2 кг

сахара и 15 г лимонной кислоты. После растворения сахара варят 5–6 минут и разливают в горячие бутылки еще горячим. Бутылки укупоривают герметически.

Хранят в темном сухом и холодном помещении.

Сироп из лепестков роз

Для приготовления сиропа используют лепестки масличной розы – 250 г лепестков на 1 л воды. Лепестки опускают в кипяток и варят 5 минут в закрытой посуде. Снимают с огня, охлаждают и процеживают. На 1 л воды добавляют 2 кг сахара и 15 г лимонной кислоты. Варят 5 минут и еще горячим разливают в горячие бутылки, которые наполняют доверху. Бутылки укупоривают герметически пробками. Хранят в сухом и холодном месте.

Сироп из княженики

На 1 л сока – 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты. Сок из зрелой княженики, полученный с помощью соковыжималки или соковарки, разбавить водой (3 части сока, 1 часть воды), добавить сахар и лимонную кислоту и, помешивая, прокипятить. В горячем виде сироп разлить в простерилизованные бутылки и закрыть прокипяченными пробками. После охлаждения пробки рекомендуется залить парафином.

Сироп мятный

- ***50 г листьев свежей мяты***
- ***500 г сахара***
- ***500 мл воды***

Листья мяты тщательно промыть, залить водой и поместить на огонь. Довести до кипения, закрыть емкость крышкой и оставить на сутки при комнатной температуре. Затем нужно процедить отвар через сито, добавить в него сахар и кипятить около 20 минут. Разлить по простерилизованным банкам и герметично закрыть.

Облепиховый сироп

На 1 кг сока 1,5 кг сахара. Сок из плодов нагреть до температуры 75 °С и, помешивая, постепенно добавить сахар. Мешать до полного растворения сахара. Готовый сироп залить в бутылки, закрыть чистыми прокипяченными пробками, а затем залить парафином.

Сироп из морошки

На 1 л сока 1,5 кг сахара и 6 г лимонной кислоты. Сок из зрелой морошки, полученный с помощью соковыжималки или соковарки, разбавить водой в соотношении: 3 части сока на 1 часть воды. Не доводя до кипения, добавить сахар и лимонную кислоту. Постоянно помешивая, растворить сахар, прокипятить. Горячий сироп залить в стерилизованные банки, закрыть прокипяченными крышками, а после охлаждения залить крышки парафином.

Сиропы, приготовленные холодным способом

Сироп, приготовленный холодным способом, сохраняет цвет и аромат использованных для его приготовления плодов, в то время как сиропы, приготовленные путем варки, теряют часть ароматических веществ, а цвет более или менее меняется. Нередко наблюдается и карамелизация сахара. В сиропах, приготовленных холодным способом, витамины сохраняются более полно.

Требования, предъявляемые к приготовлению сиропов холодным способом, выше как в отношении плодов, так и в отношении сока, который получают. Плоды должны быть совершенно свежие, только что снятые и здоровые, но вполне созревшие. Ни в коем случае нельзя использовать плоды, которые размякли или начали гнить, а также и плоды, в которых есть малейший намек на брожение. Мыть и перебирать плоды надо очень тщательно. Измельчать плоды и отжимать сок надо по возможности в кратчайший срок, причем следует соблюдать все санитарно-гигиенические требования. Посуда и прессы, которые используют для приготовления сиропа, должны быть безукоризненной чистоты.

Отжатый сок следует немедленно смешать с определенным количеством сахара и кислоты и мешать продолжительно и непрерывно до полного растворения сахара.

Рецепты сиропов

Сироп из малины (клубники, вишни)

Выжимают из ягод сок. В выжимки два раза добавляют немного воды и снова прессуют (на 5 кг малины добавляют не больше литра воды). На каждый литр сока добавляют по 2 кг сахара (или на 2 стакана сока 5 стаканов сахара) и по 1 чайной ложке лимонной кислоты на килограмм сахара. Сироп мешают деревянной ложкой до полного растворения сахара, процеживают и разливают в темные бутылки. Бутылки укупоривают пробками или крышками с пробковыми прокладками, затем заливают растопленным парафином. Хранят в темном и холодном месте. Бутылки светлого стекла обертывают в бумагу.

Сироп из черной смородины

Только что собранную смородину моют обильным количеством воды, дают стечь, взвешивают и помещают в бутыль, не отделяя ягод от гребней и не раздавливая их. Одновременно в бутыль засыпают равное количество сахарного песка, встряхивая его время от времени, чтобы он проник в пространство между ягодами. Сверху должен остаться слой сахара толщиной 15–20 см. Бутыль укупоривают пробкой, которую заливают парафином, и сразу же помещают в погреб в холодное и темное место. Через 1–2 месяца сироп готов. При подаче его разбавляют обыкновенной или содовой водой.

После использования всего сиропа ягоды заливают чистой водой. Через несколько дней можно слить новый сироп, который уже подают не разбавляя. В холодную погоду ягоды можно залить еще 2–3 раза водой, в которую следует добавить по 150–200 г сахара на литр.

Маринады

Консервирование и маринование овощей

В отличие от ягод и фруктов естественная кислотность овощей, подавляющая рост патогенных микроорганизмов во время хранения, почти нулевая. Только некоторые – томаты, щавель и ревень – можно консервировать в натуральном виде при температуре стерилизации не выше 100 ˚С. А для безопасной консервации других овощей приходится прибегать или к стерилизации в автоклавах при 110–120 ˚С (к счастью, в наше время такие агрегаты появились на рынке и вполне доступны каждому), или к добавлению уксусной кислоты при стерилизации.

При обычном мариновании необходимое количество кислоты добавляется в овощи в виде маринада, а сахар, входящий в состав овощей, остается в неизменном состоянии, так как брожения не происходит.

Для того чтобы приостановить развитие микробов и предохранить консервы от порчи, надо значительно повысить кислотность готового маринада до 1,2–1,8 %.

Маринуют не только свежие овощи, но и соленые (квашеные), содержащие некоторое количество кислоты, образовавшейся при брожении. Их расфасовывают в стеклянные банки, и в таком виде они будут хорошо храниться без стерилизации. Вкус таких маринадов будет кислым и острым. Они так и называются – острые маринады.

Пастеризованные или стерилизованные овощные консервы могут содержать 0,4–0,7 % кислоты и лишь в некоторых случаях – до 1 %. По вкусу они несравненно лучше острых и храниться могут, если хорошо укупорены и достаточно простерилизованы, в течение нескольких месяцев и даже лет. Чтобы такие консервы сохранились, их надо обязательно прогреть для уничтожения микробов. Иногда это обычная стерилизация в кипящей воде, но часто бывает достаточно прогреть их в течение некоторого времени при 75–85 ˚С.

Имея оборудование и инвентарь для изготовления консервов, можно получить овощи, законсервированные очень небольшим количеством уксусной кислоты, – слабокислые маринады.

О маринаде

В состав маринадной заливки входит уксусная кислота (основной консервант, соль (консервирует и улучшает вкус) и

сахар (для улучшения вкуса).

Маринадная заливка состоит из растворенных в воде соли, сахара и уксуса. Соль лучше брать мелкую, в пачках, так как крупная соль долго растворяется в воде. Кроме того, соль в пачках обычно бывает более чистой, чем развесная.

> СОВЕТ
>
> Заливку готовят с содержанием соли от 4 до 8 % в зависимости от вида овощей. Это значит, что на 1 л воды надо добавить от 40 до 80 г чистой мелкой соли. Количество сахара в заливке должно составлять от 4 до 10 %.

Соль и сахар в указанном количестве растворяют в воде при нагревании и помешивании и кипятят 10–15 минут. В это время на поверхности рассола может появиться немного пены, а в самой жидкости станут заметны взвешенные темные частицы, находившиеся между кристалликами соли и сахара. Иногда таких взвешенных посторонних частиц, волосков от мешковины и других примесей бывает так много, что жидкость из-за этого становится мутноватой. Для получения хорошей прозрачной заливки ее после кипячения фильтруют через полотно или фланель.

Уксусную кислоту можно применять в разбавленном виде крепостью 5–9 % либо в виде уксусной эссенции крепостью 80 % (иногда 70 %). Чаще всего приходится пользоваться крепкой уксусной эссенцией. Обычно на бутылках, в которых продают уксус, пишется его крепость. Тогда нетрудно рассчитать, сколько такого уксуса надо добавить к воде, чтобы получить желаемую

кислотность маринадной заливки.

После к заливке добавляют уксусную кислоту. Эта кислота летуча и если ее добавить вначале, то при кипячении заливки она может почти полностью улетучиться. От этого не только сама заливка станет слабее и консервирующее действие ее уменьшится, но и уксусная кислота, находясь в воздухе в виде паров, будет вредно отражаться на здоровье лиц, работающих в помещении.

СОВЕТ

Если заранее готовят заливку с уксусной эссенцией, то следует помнить, что в готовой наполненной банке, как правило, содержится овощей 60–65 %, а заливки – лишь 35–40 %. Это значит, что если в заливке кислота составляет, например, 2,5 %, то в готовом маринаде ее концентрация уменьшится примерно в 2,5 раза и станет равной 1 %. Следовательно, заливку надо готовить всегда в 2–2,5 раза более кислой, чем будущий маринад.

Если уксус добавляют к уже готовому раствору сахара и соли, этот раствор станет несколько слабее по сравнению с рассчитанным. Но этой разницей можно пренебречь или ее заранее учесть. Например, если мы хотим приготовить заливку с 5 % соли и 6 % сахара, то учитывая, что к этому раствору потом будет добавлен еще и 7 %-ный раствор уксуса, мы приготовим раствор несколько крепче (6 % соли и 7 % сахара). Тогда в готовой заливке получается примерно нужная концентрация сахара и соли.

Уксусную эссенцию вырабатывают обычно стандартной – 80 %-ной крепости. При работе с уксусной эссенцией ее можно добавлять к овощам двумя способами: или заранее готовить заливочную жидкость (маринад) в отдельной посуде и потом этой жидкостью заливать уложенные в банки овощи, или прямо в каждую банку наливать отмеренное пипеткой нужное количество уксусной эссенции, а затем заливать овощи заливкой, содержащей сахар и соль, но не содержащей уксуса. В обоих случаях можно получить точную дозировку уксусной эссенции. Если нужно замариновать одновременно много овощей, то заливочную жидкость надо приготовить сразу на все банки и тотчас все их залить. Если же маринуют всего 2–3 банки овощей, проще влить крепкую эссенцию в каждую банку.

В расчетах же количества эссенции имеется некоторая разница.

Так как в разных банках соотношение между весом овощей и весом заливки колеблется, то и окончательная кислотность маринованных овощей будет неодинакова (где заливки оказалось меньше, там овощи будут менее кислые и наоборот).

Когда же вводят крепкую эссенцию прямо в банку, то сразу обеспечивается точная концентрация уксуса в каждой банке.

> Например, уксус содержит кислоты – 6 %, а нам надо приготовить заливку кислотностью 1 %. Разделив 6 на 1, получим, что готовой заливки должно быть в 6 раз больше, чем взятого уксуса. Если уксуса имеется 0,5 л, значит заливки из него можно получить $0{,}5 \times 6 = 3$ л, т. е. к 0,5 уксуса надо добавить 2,5 л воды, в которой уже растворены сахар и соль.
>
> Если кислотность уксуса была 7 %, а требуется получить заливку кислотностью 0,8 %, то, разделив 7 на 0,8, получают приблизительно величину разбавления, которая в нашем примере будет равна 9, т. е. к 8 частям воды надо добавить 1 часть уксуса.

Пряности

Еще один компонент овощных консервов. Чаще всего используют черный перец, душистый перец, красный стручковый перец, лавровый лист, корицу, гвоздику, бадьян и др. Кроме того, рекомендуется добавлять пряные растения: укроп, тмин, чеснок, листья хрена, сельдерея, зелень петрушки, базилик, мяту, чабер, иссоп, майоран, эстрагон.

При употреблении сухого красного перца надо отбросить все стручки и кусочки стручков, потерявшие красный цвет. Пряные травы, применяемые в свежем виде, должны быть без пожелтевших, завядших и испорченных вредителями. Можно пользоваться и высушенными травами.

Количество сухих трав, закладываемых при консервировании овощей, уменьшают в 5–7 раз по сравнению со свежими.

Консервированные овощи

Помидоры маринованные консервированные

Для консервирования подбирают плоды одинакового размера и степени зрелости: зеленые, розовые или бледно-красные. Их моют, удаляют плодоножку и в этом месте прокалывают плоды на глубину 1–2 см деревянной иглой. Помидоры можно консервировать в смеси с огурцами, в любом соотношении.

Замачивать помидоры в воде не следует.

В хорошо промытую литровую банку кладут последовательно 3–4 столовые ложки 5 %-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока, по 2–3 штуки черного перца и гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушка и сельдерей). После этого закладывают помидоры.

Отдельно кипятят заливку: на 1 л воды берут 2 столовые

ложки соли и 1 столовую ложку сахара. Горячей заливкой заливают содержимое в банках, накрывают крышками и ставят банки в бачок с температурой 45–50 °С. Стерилизуют в кипящей воде 0,5 л банки 5–6 минут, 1 л – 6–8 минут и 3 л – 10–12 минут.

Помидоры консервированные методом горячей заливки

В крупной таре (2–3 л) помидоры можно консервировать и способом горячей заливки. Для этого в банки закладывают лук, чеснок и помидоры. Предварительно готовят заливку: в 1 л воды добавляют 2 столовые ложки соли, 1 столовую ложку сахара, пряности и зелень и кипятят. Помидоры, уложенные в банки, 2 раза заливают кипятком, в котором каждый раз их выдерживают 2–3 минут. Затем воду сливают, вливают горячую заливку, добавляют уксус (из расчета 3–4 столовые ложки 5 %-ного уксуса на литровую банку) и банки быстро укупоривают горячей прокипяченной крышкой.

Часто из-за опасения ночных заморозков помидоры снимают зелеными и хранят в помещении (дозаривают).

Консервы из зрелых томатов

Так как томаты относятся к кислым овощам, при изготовлении консервов из них можно ограничиться стерилизацией их в кипящей воде. Томаты принадлежат к излюбленным, широко используемым овощам. Они обладают превосходным вкусом как в свежем, так и в переработанном виде.

Томаты цельноконсервированные

Технология довольно простая: в банки укладывают цельные плоды, заливают рассолом (соль с водой) или томатным соком, укупоривают их и стерилизуют.

Целее всего будут в консервах мелкие плоды сливовидной формы. Но можно брать и круглые. Информация обычно указывается для каждого сорта на пакетиках. Есть совершенно непригодные для консервирования и разваливающиеся на глазах.

Самое главное – это, конечно, качественные и свежие плоды без плесени, вмятин и гнили. Но и хорошее сырье необходимо хорошо мыть, особенно тщательно в том случае, когда они имеют небольшую ребристость.

Томаты консервировать можно с кожицей, но лучше получаются те, что очищены. Такой способ и следует рекомендовать для домашнего консервирования.

Консервирование не займет много времени. Чистые помидоры опускают в дуршлаге в закипающую воду на 1–2 минуты, затем быстро вынимают и сразу опускают в холодную воду также на 1–2 минуты. После такой контрастной ванны кожица легко отделяется, ее снимают и выбрасывают. Очищенные томаты плотно укладывают в банки. Если удастся уложить без

воздушных зазоров, то можно, наполнив банку сразу же ее закатать и стерилизовать. В остальных случаях их можно заливать на выбор: горячей водой, слабым рассолом 2–3 %-ной крепости, (столовая ложка мелкой соли на 1 л воды), прокипяченным томатным соком, полученным из протертых через сито томатов слегка соленым (1 столовая ложка соли на литровую банку) или без добавок. При этом лучше будет использована емкость тары.

Если томаты готовят с кожицей, то после их мойки, не бланшируя, укладывают в банки и заливают 2–3 %-ным рассолом (перед заливкой его надо прокипятить и профильтровать). Чтобы кожица во время стерилизации не лопнула, нужно перед укладкой томатов в банки наколоть их иглой.

Следует иметь в виду, что температура содержимого банок с томатами перед стерилизацией бывает невысокая, особенно если их не заливали соком или рассолом.

Стерилизация томатов и других овощей из-за более низкой кислотности, чем у ягод и фруктов в кипящей воде, более длительна:

0,5 л банки – 35 минут,

1 – 40 минут,

3 л – 50–60 минут.

> СОВЕТ
>
> В трехлитровых банках изготовлять томаты без кожицы и без заливки горячим рассолом или соком не рекомендуется.

Томаты протертые

На протертые томаты пойдут любые зрелые и неиспорченные томаты. После мытья их разрезают на части или просто дробят (раздавливают) и в таком виде заполняют ими кастрюлю. Доводят почти до кипения и сразу протирают через сито, отделяя кожицу и семена от мякоти.

Протертые томаты можно сразу разлить в банки, укупорить их и простерилизовать в кипящей воде:

0,5 л банки – 25 минут,

1 л – 35 минут,

3 л – 50 минут.

Протертые таким образом томаты содержат всего 4,5–5 % сухих веществ, тогда как покупная паста обычно содержит около 25–30 %. Такого показателя в домашних условиях достичь почти невозможно, так как, чем гуще она становится во время уваривания, тем больше пригорает.

Поэтому в домашних условиях целесообразней изготовлять не томатную пасту, а томатное пюре.

Томатное пюре

В этом случае уваривание протертых томатов ведут только до уменьшения первоначального объема массы в 2,5–3 раза.

Первоначально, чтобы пена не переливалась через край, кастрюлю наполняют на 1/3, а по мере выкипания добавляют новые партии в таком количестве, чтобы выпарить его в 2,5–3 раза.

Огонь должен быть интенсивный, так как на слабом окраска томатного пюре темнеет.

Когда объем массы уменьшится в 3–4 раза ее в горячем виде разливают в подготовленные, чистые сухие банки, немедленно укупоривают, а затем стерилизуют:

0,5 л и 1 л – 30–40 минут.

> СОВЕТ
>
> Окончание уваривания определяют следующим образом: томатную массу без семян и кожицы выливают в кастрюлю с прямыми стенками и деревянной палочкой или линейкой отмечают высоту слоя жидкости. Если, например, эта высота равнялась 18 см, то уваривать томатную массу надо до тех пор, пока высота не станет равной 6–7 см.

При горячем розливе томатного пюре в 1–3-литровые банки стерилизацию можно не производить, так как собственный запас тепла консервируемого продукта достаточен для уничтожения микробов.

Консервирование огурцов без сахара

Для консервирования лучше всего брать некрупные плотные молодые огурцы правильной формы, без повреждений и дефектов.

Лучшими сортами для консервирования являются Нежинские, Вязниковские и др.

Огурцы рассортировывают по величине на группы, замачивают в холодной воде в течение 6–8 часов (каждую группу отдельно), а затем промывают. Одновременно удаляют оставшиеся на огурцах плодоножки.

Заранее готовят смесь из пряностей и пряных трав, исходя из следующего расчета (в г на одну литровую банку):

- ***6 г листа хрена***
- ***6 г листа сельдерея***
- ***1 г мяты***
- ***10 г укропа***
- ***3 г зелени петрушки***
- ***1 г чеснока***

Все пряные растения промывают и измельчают ножом или ножницами на кусочки размером 4–6 см. Чеснок очищают от кожуры и также измельчают. Горсть смеси укладывают на дно банки так, чтобы она покрыла дно слоем в 1–1,5 см (в рыхлом состоянии). Одновременно на дно каждой банки помещают сухие пряности: перец черный – 10 зерен, перец красный стручковый (примерно 1/4–1/5 часть стручка средней величины) и один лавровый лист.

Затем плотно укладывают огурцы, лучше вертикально: при такой укладке полнее используется объем банок.

Поверх огурцов кладут столько же пряностей и смеси пряных трав, сколько и на дно. Всего на одну литровую банку расходуют 30–35 г пряностей. Это количество заранее взвешивают (для образца).

Огурцы консервированные мелкие изготовляют в полулитровых или литровых банках, а крупные – в трехлитровых бутылях.

> СОВЕТ
> Литровая банка рассчитана на 600–650 г огурцов.

Заливочная жидкость должна содержать 6–7 % соли и 1,2 % уксусной эссенции (можно вместо этого добавить 5–6 мл эссенции на одну литровую банку прямо на дно перед заливкой маринадом). Сахар не добавляют. Температура заливки должна быть не ниже 70 °С. Затем банки с огурцами укупоривают и стерилизуют обычным способом в кипящей воде.

> Ввиду того что иногда много времени проходит до момента закипания воды, особенно при слабом нагреве, а также вследствие длительного охлаждения консервов после стерилизации огурцы в банках оказываются размягченными, дряблыми. Особенно часто это наблюдается при консервировании огурцов в трехлитровых бутылях, которые и прогреваются и остывают медленнее, чем мелкие банки.

Длительность стерилизации полулитровых банок 3–5 минут, литровых 5–8 минут, трехлитровых бутылей 10–12 минут, считая с момента закипания воды после установки в нее банок с огурцами.

Чтобы огурцы остались хрустящими, можно вместо стерилизации ограничиться пастеризацией и нагревать банки с огурцами при 90 ˚С.

При этом требуется несколько больше времени с момента достижения температуры воды 90 ˚С:

0,5 л и 1 – 10 минут,

3 л – 20 минут.

При пастеризации необходимо, чтобы подготовка огурцов была проведена в хороших санитарных условиях; тщательно надо следить за температурой нагревания.

Консервирование соленых огурцов

Соленые огурцы консервируют с той же целью, что и квашеную капусту.

Огурцы вынимают из бочки, отделяют от мятых и непригодных и промывают в свежеприготовленном рассоле, содержащем 2–3 % соли. Огурцы плотно укладывают в стеклянные банки, на дно которых уже уложены пряности, обычно применяемые при засолке огурцов – укроп, чеснок, красный перец. Укроп лучше брать не из бочки с солеными огурцами, а закладывать новый, сушеный укроп. Красный перец и чеснок берут из бочки или добавляют новый. Пряности рекомендуется разделить пополам: половину заложить на дно, а остальные – поверх огурцов.

Рассол из бочки с огурцами сливают и в отдельной кастрюле доводят до кипения. При этом выпадает мутный осадок, который отфильтровывают через неплотную ткань. Если над рассолом появляется пена, ее снимают шумовкой. Затем этим же рассолом заливают уложенные в банках огурцы.

Если огуречного рассола не хватает, то приготовляют свежий 3-%-ный раствор соли и добавляют его к огуречному рассолу или заливают огурцы только этим новым рассолом. Затем банки укупоривают. Стерилизуют соленые огурцы в кипящей воде.

Длительность стерилизации полулитровых и литровых банок 15–20 минут (в зависимости от размера огурцов), трехлитровых бутылей – 25 минут.

Для того чтобы огурцы не слишком размягчались, после стерилизации их рекомендуется охлаждать.

Огурцы малосольные консервированные

В трехлитровые банки закладывают зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо вымытые огурцы. Затем в банки наливают остуженный рассол (на 1 л воды 60 г соли), накрывают их марлей и выдерживают 2–3 дня при комнатной температуре (18–20 °С). За это время огурцы становятся малосольными. После этого с банок снимают марлю, накрывают жестяными крышками и ставят на прогревание в воду с температурой 40–45 °С. Воду в ведре или бачке доводят до 100 °С и выдерживают банки при слабом кипении 20–25 минут, затем банки закатывают и охлаждают.

На трехлитровую банку берут 2 кг отборных огурцов, по 50 г укропа, эстрагона, базилика, чабера; 10 г хрена, 1/3 часть стручкового горького перца (без семян), 2 зубка чеснока, 60 г соли.

Огурцы маринованные консервированные

Огурцы сортируют по размеру, форме и цвету, отбраковывают слишком крупные, кривые, перезревшие. Мелкие плоды, длиной не свыше 7–8 см, отбирают для консервирования в полулитровых и литровых банках, более крупные (до 10 см) – в банках емкостью 2 и 3 л.

Если после сбора огурцов прошло 1–2 дня, их замачивают в чистой холодной воде на 3–6 часов для восстановления свежести. Огурцы длиной более 10 см или неправильной формы можно консервировать, нарезая половинками или крупными кружками толщиной 1,5–3 см. У огурцов обрезают концы, тщательно моют.

Одновременно готовят пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку, сельдерей. Ее перебирают, удаляют желтые листья, грубые части и корни. Все хорошо промывают, кладут на чистую бумагу или полотенце. Крупную зелень режут на 2–3 куска. Небольшие луковицы репчатого лука весом 20–30 г, как и зубки чеснока, очищают от пера и концов.

Отдельно кипятят заливку: на 1 л воды берут 2 столовые ложки соли и 1 столовую ложку сахара.

В хорошо промытую литровую банку кладут последовательно 3–4 столовые ложки 5 %-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока,

по 2–3 штуки черного перца и гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушка и сельдерей). После этого закладывают 600–650 г огурцов. Затем заливают горячей заливкой, накрывают прокипяченной крышкой, ставят в бачок с водой температурой 45–50 ˚С и стерилизуют: 0,5 л банки – 5–6 минут, 1 л – 6–8 и 3 л – 10–12 минут.

При прогревании нужно внимательно следить за цветом огурцов. Если цвет их из ярко-зеленого перешел в оливковый, значит, температура содержимого банки достигла 65–67 ˚С и прогревать дольше не следует. Банки немедленно герметически укупоривают и охлаждают.

Огурцы, консервированные горячей заливкой

Овощи подготавливают так же, как и в предыдущем рецепте, но закладку их ведут иначе. В стеклянные банки емкостью 2 л или 3 л (после мойки их 2 раза ополаскивают кипятком) закладывают подготовленный лук, чеснок и огурцы. Предварительно готовят заливку из соли и сахара по предыдущей рецептуре, с добавлением пряностей и зелени и кипятят в течение 10–12 минут.

Огурцы, уложенные в банки, 2 раза заливают кипятком, в котором каждый раз их выдерживают 2–3 минут Затем воду сливают, вливают горячую заливку, добавляют уксус (из расчета 3–4 столовые ложки 5 %-ного уксуса на литровую банку), банки быстро укупоривают прокипяченной крышкой и охлаждают на воздухе.

Расход продуктов по предыдущему рецепту.

Огурцы кисло-сладкие маринованные

Огурцы сортируют, отбирают мелкие, ровные, одинаковые по размеру, моют их, чуть обрезают концы. Предварительно в литровую банку закладывают пряности (по 3–4 штуки перца и гвоздики, 1 лавровый лист), головку лука, зубок чеснока и немного свежей зелени (укроп, петрушка, эстрагон). После этого в банки плотно укладывают огурцы, наливают 6–7 столовых ложек 5 %-ного уксуса и заливают горячей заливкой. Для приготовления заливки берут на 1 л воды 3 столовые ложки сахара и 1,5 столовые ложки соли.

Прикрытые крышкой банки ставят в горячую воду и прогревают, следя за цветом огурцов. Как только окраска огурцов из зеленой станет переходить в оливковую, банки вынимают и закатывают.

Смесь огурцов с другими овощами или фруктами (ассорти маринованное)

По предыдущим рецептам можно готовить консервированные маринады из смеси овощей.

СМЕСЬ № 1: огурцы – 50–60 %, цветная капуста бланшированная – 18–22, лук – 13–17, морковь ломтиками бланшированная – 3–5, стручковая фасоль или зеленый горошек – 2–4 %.

СМЕСЬ № 2: огурцы – 30–35 %, помидоры розовые – 45–50, яблоки или груши – 15–25 %.

Соотношение составных частей в консервах изменяют в любых вариантах, по вкусу. Можно в смесь включать: виноград, желтые или зеленые сливы, красную рябину, но не более 10 % общего веса всех овощей. Нельзя добавлять плоды или овощи темной окраски: свеклу, вишню, черную смородину, которые придают основным овощам непривлекательный вид.

Консервирование патиссонов

Для консервирования применяют патиссоны белого или желтого цвета, молодые, здоровые, нежные, без повреждений, с мелкими семенами. Диаметр их не должен превышать 7 см. Мелкие патиссоны консервируют в цельном виде, а более крупные разрезают на аккуратные, одинаковые дольки или половинки. Плоды патиссонов ребристые. Поэтому их надо тщательно промывать с помощью щеток для полного удаления загрязнений. После мойки у плодов отрезают плодоножки с небольшой частью мякоти – не более 1 см (возле плодоножки мякоть патиссонов несколько грубовата). Затем их бланшируют в кипящей воде. Длительность бланширования 3–5 минут в зависимости от размеров консервированных плодов.

> СОВЕТ
>
> Патиссонами называется особый сорт тыквы с красивыми тарелочной формы узорчатыми плодами. У молодых патиссонов плотная хрустящая мякоть, мелкие неразвитые семена и нежная кожица. Патиссоны, отваренные в воде, имеют хороший вкус, и поэтому многие применяют их в пищу в отварном или фаршированном виде, в виде икры и т. д.

Вынутые из горячей воды бланшированные патиссоны немедленно опускают на 3–5 минут в холодную воду. Крупные

плоды режут на части после охлаждения. Заливочный маринад готовят с содержанием 7 % соли и 1,2–1,3 % уксусной эссенции (или на дно литровой банки наливают 5–6 мл уксусной эссенции). Пряности и пряные травы добавляют такие же и в таком же количестве, как при консервировании огурцов. Стерилизуют патиссоны в кипящей воде в полулитровых и литровых банках 8–10 минут, в трехлитровых бутылях 20–25 минут.

Консервированные маринованные кабачки и патиссоны

Для консервирования берут кабачки длиной не более 10 см, а патиссоны диаметром до 7 см. Более крупные плоды консервируют разрезанными на части. Лучшего качества консервы получаются из мелких плодов.

Из тщательно вымытых кабачков и патиссонов вырезают плодоножки и бланшируют плоды в течение 3–5 минут, в зависимости от их размеров. Затем охлаждают в холодной воде.

В хорошо промытую литровую банку кладут последовательно 3–4 столовые ложки 5 %-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока, по 2–3 штуки черного перца и гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушка и сельдерей). После этого закладывают в банки кабачки или патиссоны.

Отдельно кипятят заливку: на 1 л воды берут 2 столовые ложки соли и 1 столовую ложку сахара. Горячей заливкой заливают содержимое в банках, накрывают крышками и ставят банки в бачок с температурой 45–50°. Стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л банки 5–6 минут,
1 л – 6–8 минут,
3 – 10–12 минут.

Морковь, маринованная целиком с чесноком

На литровую банку:
- ***5 зерен душистого перца***
- ***3 штуки гвоздики***
- ***2 лавровых листа***

Маринад:
- ***1 л воды***
- ***40 г соли***
- ***40 г сахара***

• ***60 г уксуса***

Целую небольшую морковь, очищенную от кожицы, бланшируют в кипящей воде 3–5 минут Плотно укладывают в банки, добавляют мелко нарезанный чеснок. В банку кладут перец, гвоздику, лавровый лист. Маринад: берут воду, добавляют соль, сахар, кипятят 10 минут, добавляют уксус. Банки стерилизуют: 0,5 л – 9 минут, 1 л – 15 минут, 3 л – 18 минут.

ПИКУЛИ

Пикули – это смесь мелких овощей: лук, чеснок, маленькие огурчики, стручки гороховые и фасолевые, красный перец, морковь, баклажаны, цветная капуста. Овощи слегка отваривают (баклажаны, огурцы обдают кипятком) и сразу выкладывают в холодную воду, затем откидывают на сито, складывают в банку или эмалированную посуду с зеленью укропа и петрушки и заливают крепким (4 %) раствором уксуса, добавив по вкусу немного сахара и соли. Хранят в прохладном месте.

Консервированная маринованная свекла

У свеклы срезают концы, тщательно моют ее, варят в течение 30–40 минут, охлаждают водой, очищают от кожицы и вырезают дефектные места, вновь ополаскивают водой и режут на пластины толщиной 1 см, а затем на полосы или кубики.

Заливки маринованной свеклы готовят по тому же рецепту, что и для консервированных маринованных огурцов, исключив только сахар (молодая столовая свекла с темноокрашенной мякотью содержит от 7 до 11 % сахара).

Одинаков и режим прогревания, а также последующие операции. Примерный расход подготовленной свеклы на полулитровую банку – 350 г.

Можно приготовить сладкую маринованную свеклу иначе. Подготовив ее, как для консервирования, в банки со свеклой добавляют уксус. На полулитровую банку берут 330–350 г свеклы и 5–6 чайных ложек 5 %-ного уксуса. Заливку готовят из расчета: на 1 л воды стакан сахара, 1/2 чайной ложки соли, 2–3 небольших кусочка корицы, по 6–8 штук гвоздики и горького перца. Кипятят ее 8–10 минут И вместе с пряностями вливают в банки. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют: 0,5 л банки – 12 минут, 1 л – 15 минут Затем банки закатывают и охлаждают.

Спаржевая фасоль натуральная консервированная

Свежие, плотные и сочные стручки фасоли помыть, снять боковую жилку, после чего бланшировать в кипящей воде 5 минут и охладить в холодной воде. Залить кипящим 2 %-ным рассолом (на 1 л воды 20 г соли), добавить уксус (на 0,5 л – 1 столовую ложку и литровую – 2 столовые ложки). Залить банки, накрыть подготовленными крышками, поставить в подогретую воду и стерилизовать соответственно 25 и 30 минут. Кипение воды не должно быть бурным. Стерилизованные банки укупорить и перевернуть вверх дном для воздушного охлаждения.

Морковная икра

- ***1 кг моркови***
- ***500 г репчатого лука***
- ***2 ст. ложки томат-пасты***
- ***150 г растительного масла***
- ***3–4 зубка чеснока, соль и перец по вкусу***

Разведенную водой до консистенции густой сметаны томатную пасту и мелко нарезанный лук положить в кастрюлю, добавить растительное масло, лавровый лист, соль и поставить тушить до тех пор, пока томат не уварится, а лук не станет совершенно мягким.

Тем временем морковь очистить, помыть, натереть на крупной терке и обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла, добавляя воду, чтобы морковь тушилась до мягкости. Когда лук и морковь будут готовы, соединить их и, хорошо вымешав, поставить в нагретую духовку. В готовую икру положить лавровый лист, растертый с солью чеснок, перец. Когда остынет, выложить в стеклянную банку, обвязать ее целлофаном. Или закатать, простерилизовав.

В холодильнике икру можно хранить несколько месяцев.

Брокколи маринованная

Соцветия капусты отваривают в течение 2–3 минут в подсоленной, слегка подкисленной воде. Отваренные соцветия закладывают в стеклянные банки, заливают маринадом и плотно закрывают крышками.

Хранят банки с капустой в холодильнике. Используют маринованную брокколи как гарнир к мясным и рыбным блюдам, для приготовления салатов.

Маринованный физалис

Очищенные и вымытые плоды плотно укладывают в 1 л банки, на дно которых кладут по 2–3 шт. гвоздики, 1 кусочек красного горького перца и 1 лавровый лист, заливают маринадом, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде 20–25 минут Для маринадной заливки на 1 л воды берут 1 чайную ложку 70 %-ной уксусной кислоты, 2,5 столовой ложки соли и 2 столовые ложки сахара. Плоды физалиса, особенно зрелые, лучше мариновать в смеси с другими овощами.

Уксус фруктовый

Для сбраживания в домашний уксус могут пригодиться кожура яблок и груш, низкокачественные цельные фрукты, которые непригодны для консервирования и маринования.

Кожуру с предварительно вымытых яблок и мелко нарезанные фрукты перекладываем в банку емкостью 0,75 л и заливаем теплой водой с сахаром (30 г сахара на 1 л воды) так, чтобы фрукты были целиком покрыты водой. Банку обвязываем чистым куском полотна или двойной марлей и оставляем в теплом месте.

После того как уксус перебродит, процеживаем его через двойную марлю, разливаем по бутылкам и укупориваем. Храним в погребе.

> Здоровые, неповрежденные плоды могут храниться свежими в течение всей зимы. Собранные плоды сразу же очищают от чашечек, так как в них содержится гликозид, который может повлиять на изменение вкуса плодовой мякоти, в результате чего она приобретет горький вкус. А затем их слегка бланшируют.

Консервированная маринованная тыква

Для консервирования берут тыкву, вызревшую, с плотной золотисто-оранжевой мякотью. Тыкву моют, разрезают пополам, удаляют семенную камеру и очищают от кожуры. Затем ее режут на тонкие куски, которые измельчают на кубики в 1 см, бланшируют 1–2 минут и охлаждают в холодной воде. В полулитровую банку помещают около 350 г тыквы, 4–5 чайных ложек 5 %-ного уксуса, по 3–4 штуки гвоздики и черного перца, кусочек корицы (0,5 г) и один лавровый лист. В банки заливают кипящий раствор (на 1 литр воды 3–4 чайные ложки соли и 2–3

чайные ложки сахара) и стерилизуют:

0,5 л банки – 8–10 минут,

1 л – 12–13 минут.

Затем их укупоривают и охлаждают.

Маринованная тыква

Хорошо вызревшую тыкву с плотной золотисто-оранжевой мякотью разрезают пополам, удаляют сердцевину и очищают от кожуры. Затем ее нарезают кубиками и бланшируют в кипящей воде.

В пол-литровую банку кладут 350 г тыквы, 4 чайные ложки 9 %-ного уксуса, добавляют по 3–4 шт. гвоздики и черного перца и один лавровый лист, заливают кипящим раствором (30 г соли и 20 г сахара из расчета на 1 л воды). Стерилизуют:

0,5 л – 12 минут,

1 – 20 минут.

Затем банки укупоривают и охлаждают.

Тыква по-польски

На 1 кг зрелой, но не очень твердой тыквы: 0,5 л 6 %-ного уксуса, 250 г сахара, гвоздика, корица по вкусу.

Тыкву моем, чистим, удаляем семена, нарезаем кусочками и варим до полуготовности. Из уксуса и сахара готовим маринад, кипятим его, забрасываем тыкву, снова кипятим 7–10 минут и оставляем настояться до следующего дня, затем сливаем маринад, доводим его до кипения и вновь заливаем тыкву. Так 4–5 раз, пока кубики тыквы не размягчатся и не приобретут коричневатый цвет. Холодную тыкву раскладываем по банкам, обвязываем пергаментом и храним в погребе.

Маринованная кукуруза

На 6–7 початков молодой кукурузы: по 1 л кипяченой воды и 6 %-ного уксуса, 2 столовые ложки сахара, 3–4 штуки гвоздики, 1–2 лавровых листа, 1 палочку корицы, 2 чайные ложки соли.

Воду смешиваем с уксусом, добавляем сахар, соль, пряности и кипятим. Затем кладем туда кукурузу и варим до тех пор, пока кочерыжки не станут мягкими. После этого переливаем в керамическую посуду, накрываем крышкой и ставим на ночь в холодное место. На второй и третий дни маринад сливаем и

кипятим, затем снова кладем кукурузу и повторяем операцию. На четвертый день после того, как все прокипит, кукурузу откидываем на сито, остужаем, укладываем в банки, заливаем холодным маринадом, прокаленным подсолнечным маслом, кладем сверху лавровый лист, банки укупориваем и ставим в холодное место.

Так же можно приготовить цветную капусту, зеленые бобы и мелкий лук.

Из кукурузных початков

5–6 небольших початков кукурузы очистить, удалить волоски, аккуратно уложить в банку верхушками вверх. Добавить по столовой ложке сахарного песка и соли, 3 столовые ложки уксуса. Залить холодной водой, накрыть крышкой и стерилизовать в кипящей воде 40 минут, после чего крышку закатать.

Лущить зерна у консервировавших кукурузных початков не нужно, их употребляют не только как закуску и приправу к еде, но и для украшения блюд.

Лук репчатый маринованный

Маринуют луковицы небольших размеров. Поэтому предварительно лук сортируют на белее мелкий (15–20 мм) и большего размера (20–25 мм). Крупный лук маринуют в резаном виде. Чтобы лучше очистить лук от оболочки, его бланшируют: мелкий – 2 минут, более крупный – 3 минут, затем ножом очищают и срезают донце. По мере чистки лук кладут в подсоленную воду (1 чайная ложка соли на 1 л воды). Для приготовления заливки на 1 л воды берут 2 столовые ложки соли, 2,5 столовые ложки сахара, 3–4 штуки гвоздики и немного корицы. В конце кипячения добавляют 300 г 5 %-ного уксуса. Уложенный в банки лук (перед укладкой его надо промыть чистой водой) заливают горячей заливкой и стерилизуют обычным способом: 0,5 л банки – 8 минут, 1 л – 10–12 минут.

Баклажаны маринованные

Мытые баклажаны, желательно средних размеров, отварить до полуготовности (предварительно наколов их вилкой и сделав продольный разрез на каждом), выложить на стол под пресс, чтобы стекли сок и вода.

Приготовить фарш: отварить коренья петрушки, сельдерея, моркови, затем добавить мелко нарезанные зелень петрушки,

укроп, лук, чеснок и горький красный перец, перемешать, посолить и снова хорошо перемешать. Этой смесью нафаршировать баклажаны, уложить их плотно в деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю (ведро), перекладывая душистой зеленью, залить столовым уксусом (500 г на 3–4 кг баклажанов), накрыть крышкой и положить груз. Через 7–10 дней баклажаны готовы. Хранить их желательно в прохладном темном месте.

Консервированные баклажаны для икры

Отбирают зрелые, плотные темно-фиолетового цвета баклажаны. Их моют и пекут на железном листе или на сковородке с крышкой. После того как баклажаны испекутся, их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и укладывают горячими в подготовленные банки (на 1,5 см ниже края банки). В пол-литровую банку кладут 450–470 г баклажанов, добавляют чайную ложку соли и 1,5 столовой ложки 5 %-ного уксуса. Наполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л банки – 60–70 минут,

1 л – 70–75 минут.

После чего банки укупоривают.

Можно к баклажанам добавить красные резаные помидоры и печеный перец. В пол-литровую банку кладут один помидор средней величины, разрезанный на 4–6 частей, и 4–5 печеных перцев. Затем банки до уровня плечиков заполняют баклажанами, добавляют 1,5 столовой ложки 5 %-ного уксуса и чайную ложку соли.

Полученный полуфабрикат используют для приготовления баклажанной икры. Для этого содержимое банки выкладывают на тарелку или блюдо, измельчают ножом, добавляют по вкусу мелко нарезанный репчатый лук, молотый черный перец и заправляют двумя столовыми ложками подсолнечного масла.

Баклажаны по-кавказски

Отрежьте от баклажана нижнюю, тонкую часть, сделайте в основе продольный надрез, положите внутрь 10 г соли и оставьте так на час. Подготовленные баклажаны сложите в кастрюлю, залейте холодной водой, сверху придавите грузом и поставьте на горячую плиту. Варятся овощи до готовности. Затем откидываются и вновь слегка прессуются.

Начините баклажаны фаршем (на 10 кг баклажан: 300 г рубленого чеснока, 200 г нашинкованного сельдерея, 100 г укропа, 200 г отваренного и нарубленного болгарского перца, перец красный горький – по вкусу). Затем сложите их в стеклянную посуду, залейте либо винным, либо 20 %-ным уксусом и придавите каким-либо грузом. В таком виде баклажаны сохранятся год и даже более, но держать их следует в прохладном темном месте.

Маринованные баклажаны можно подавать к столу, как закуску и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Баклажаны в маринаде

Баклажаны помыть, очистить от кожуры, разрезать на равные части и поварить в соленой воде до полумягкости. Вытащить, дать стечь лишнему рассолу, охладить. Дольки баклажанов разрезать по длине и уложить в эмалированную посуду. Слои пересыпать подготовленными кольцами лука и чесноком, сельдереем, морковью. Затем залить маринадом (вода и 6 %-ный яблочный или столовый уксус в соотношении 1:1), сверху залить растительным маслом и поставить в холодильник. Через 5 дней баклажаны готовы к употреблению. На 1 кг баклажанов 300 г лука, 100 г моркови, 100 г чеснока, 50 г зелени сельдерея.

Консервированный маринованный сладкий перец

Плоды тщательно моют, а затем вырезают ножом, острой ложкой или металлической трубкой плодоножку и семенник. Вторично перец моют, чтобы удалить оставшиеся семена из внутренней полости плодов. Бланшируют перец в кипящей воде 3–5 минут, а затем погружают на 1–2 минуты в холодную воду. Подготовленный перец режут на кусочки и укладывают в банку. Можно укладывать в банку и целые плоды, но в этом случае концы плодов следует обрезать, чтобы образовалось второе отверстие размером 5–10 мм.

Целые плоды несколько сплющивают и укладывают в пол-литровую банку (300 г), располагая их вертикально, одни плоды тупым концом ко дну банки, другие – острым. На пол-литровую банку добавляют 3–4 чайные ложки 5 %-ного уксуса, один зубок чеснока и один лавровый лист.

Отдельно готовят заливку: в литр воды добавляют 3–4 чайные ложки соли и 4 чайные ложки сахара и кипятят. Горячую заливку наливают в банки с перцем и стерилизуют:

0,5 л – 8–10 минут,

1 л – 12–13 минут.

Затем укупоривают и охлаждают.

Перец салатный нарезанный консервированный

Можно использовать деформированные, некрасивого вида, лопнувшие и придавленные плоды.

Перец нарезать кусочками, снять полоски мякоти около плодоножек. Сложить в пол-литровую банку, пересыпать мелкой солью (1 чайная ложка на банку), влить 1 столовую ложку уксуса, простерилизовать 30–40 минут и сразу же закатать.

Нарезанные кусочки можно сохранить и другим способом. Уложенный в банки перец залить кипящим томатным соком, предварительно посолив его (1 ст. ложка соли на 1 л сока), и стерилизовать 30–40 минут Затем сразу же закатать.

Используют в зимнее время для приготовления борщей, овощных рагу, икры из полуфабрикатов.

ПЕРЕЦ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ

После подготовки плодов, как указано в предыдущем рецепте, перец заливают горячим томатным соком. На пол-литровую банку берут 300 г перца и 200 г томатного сока. Предварительно заливку готовят так: хорошо вызревшие помидоры моют, режут на дольки, помещают

в кастрюлю и проваривают, помешивая, в течение 5–10 минут, затем протирают через дуршлаг или сито. На литр сока добавляют 5 чайных ложек соли, доводят смесь до кипения и заливают этим соком перец, уложенный в банку. После этого банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют при слабом кипении воды в кастрюле:

- 0,5 л банки – 20 минут,
- 1 л – 30 минут.

Маринованный перец с хреном

Мясистый перец помыть, вынуть семена и целиком опустить в смесь, состоящую из 2 л уксуса, 1 л воды, 1 стакана растительного масла и 250 г соли. Как только закипит, сразу вынуть шумовкой. Стручки охладить, сложить в банку, переслаивая настроганным хреном, сверху покрыть чистой тряпочкой, залить остывшим рассолом и положить гнет. Хранить в холодном месте. Использовать для приготовления различных блюд из перца.

Аджика (грузинская кухня)

Красный горький перец освободить от зерен и хвостиков. Чеснок очистить, кориандр (кинзу) перебрать, удалить потемневшие и подсохшие листочки, помыть и обсушить. Все пропустить через мясорубку. Добавить мелкую соль в количестве, приблизительно равном половине получившейся массы, и хорошо перемешать. Аджику сложить в небольшие баночки и держать в прохладном месте.

Пропорция овощей – произвольная. Для смягчения острого вкуса горький перец можно взять пополам со сладким (красным). Можно добавить укроп, зелень петрушки, эстрагона.

Перец салатный натуральный стерилизованный

Для консервирования отобрать зрелые мясистые стручки перца, лучше одного цвета. Здоровые и плотные плоды помыть, дать стечь воде, вырезать плодоножку и семена, подержать в кипятке 5 минут для придания им мягкости, затем уложить один на другой в литровую банку и залить кипящей заливкой (150 г воды, 15 г соли, 2 столовые ложки уксуса). Банку наполнить на 2 см ниже верха горлышка, накрыть подготовленной крышкой, установить в кастрюле с подогретой водой и стерилизовать 40

минут. После стерилизации укупорить и поставить вверх дном для охлаждения. Полуфабрикат используют зимой для приготовления фаршированного перца.

Перец салатный в томатном соке консервированный

Сладкий мясистый перец без повреждений помыть, вырезать семена, подержать в кипятке 5 минут для мягкости, дать стечь воде, горячим уложить в банку и залить кипящим томатным соком. Для получения томатного сока используют соковыжималку или мясорубку. Сок слить в эмалированную кастрюлю, на 1 кг томатов добавить 10–20 г соли и прокипятить 15 минут до полного исчезновения пены. В томатный сок можно положить чеснок, лавровый лист, сельдерей, укроп (по вкусу). Залитые томатным соком банки с перцем накрыть подготовленными крышками и стерилизовать: 0,5–1 л – 30 минут, 1 л – 40 минут. После стерилизации сразу же укупорить и поставить вверх дном для охлаждения. Перец используют в зимнее время для фарширования мясом и овощами, томатный сок – для соусов, борщей, подлив.

Консервированный перец

Отобрать мясистые стручки сладкого перца, удалить плодоножки и семена, ополоснуть холодной водой, опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную воду (на 4 л воды – 1 столовая ложка соли и немного питьевой соды), после чего переложить в холодную, лучше проточную воду. Охлажденный перец сложить в банки, залить холодным рассолом (20 г соли на 1 л воды), стерилизовать около 1 часа и сразу же закатать.

Перец используют в зимнее время для фарширования.

Перец, фаршированный капустой, консервированный

Зеленые стручки перца фаршируют белокочанной капустой, а красные можно фаршировать краснокочанной.

Капусту очистить от верхних листьев, мелко нашинковать, посыпать солью, перемешать, залить уксусом (на 1 кг капусты – 40 г соли и 1,5 стакана уксуса) и выдержать 24 часа, после чего

отделить образовавшийся сок и добавить 2 г семян тмина. Подготовить стручки перца, вырезать плодоножку и семена, выдержать 3–4 минуты в кипятке.

Наполнить их капустой, уложить в банки, добавить лавровый лист и по 2 зернышка душистого перца, залить кипящим маринадом (1 л воды, 1 столовая ложка соли, 100 г уксуса), накрыть подготовленными крышками и стерилизовать: 0,5–1 л банки – 30 минут, 1 л – 40 минут. После стерилизации сразу же их укупорить и поставить вверх дном для охлаждения.

Перец используют в качестве закуски или гарнира к мясным блюдам.

Перец, фаршированный капустой, морковью и сельдереем, в уксусе (болгарская кухня)

Крупные мясистые стручки перца помыть, удалить семена и немного пропарить, чтобы стали мягче.

Приготовить начинку. Белокочанную капусту нарезать мелкими шашками или некрупной соломкой и подержать в горячей воде 5 минут Морковь и сельдерей тоже нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Овощи смешать, посолить по вкусу, посыпать черным молотым и красным острым перцем, добавить нарезанную зелень сельдерея. Фарш перемешать и оставить на несколько часов. После этого выделившийся сок сцедить, а фаршем наполнить стручки перца. Отверстие закрыть листком сельдерея и уложить стручки стоя в подходящую посуду (стеклянную, эмалированную, глиняную). Приготовить рассол из 1 л воды, 1 л уксуса и 50 г соли. Прокипятить его, затем охладить и залить перец. Покрыть чистой тряпочкой и положить гнет. Первое время рассол надо менять по два раза в неделю. Хранить в прохладном месте. Приготовленный таким образом перец – отличная острая закуска.

Консервирование щавеля

Ввиду того что щавель содержит много кислоты, вполне достаточно консервировать его, стерилизуя в кипящей воде при 100 °С.

Консервировать щавель можно как в виде цельных листьев, так и в протертом виде (щавель-пюре). Свежие листья щавеля тщательно сортируют, выбрасывают все посторонние включения: веточки, траву, листочки других растений, моют, так как на них, особенно после сильных дождей, могут быть приставшие песчинки и земля, а затем бланшируют, опуская в кипящую воду.

Если щавель консервируют в виде листьев, то бланширование длится более 1–2 минут, если же его готовят в виде пюре, то бланширование производят 3–4 минуты.

После бланширования щавель в листьях плотно укладывают в банки, заливают горячей водой или той водой, в которой он бланшировался, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде в течение часа.

Для получения пюре бланшированные щавелевые листья протирают через протирочное сито. Пюре прогревают в эмалированной кастрюле и в горячем виде разливают в банки.

Стерилизуют пюре в полулитровых банках 60 минут при 100 ˚С.

Пюре из щавеля и шпината

Для приготовления пюре берут одинаковое количество молодых свежих листьев щавеля и шпината. Их перебирают, обрезают грубые стебли, промывают, сменяя 2–3 раза воду, складывают в дуршлаг или металлическую сетку и бланшируют в кипящей воде 3–4 минут. После этого дают воде стечь и протирают листья через сито. Полученное пюре складывают в эмалированную кастрюлю и кипятят на слабом огне 5–10 минут, все время помешивая.

В горячие банки разливают кипящее пюре, накрывают прокипяченными крышками и ставят в бачок для стерилизации:

0,5 л банки – 30 минут,

1 л – 40 минут.

После этого банки укупоривают.

Для приготовления 1 кг пюре требуется примерно 1,5 кг свежесобранного сырья.

Консервированный ревень

Черешки ревеня очистить, нарезать кусочками 2–3 см, опустить в холодную воду. Банки (лучше 0,5 л) тщательно помыть, ошпарить. Сложить в них приготовленный ревень, залить кипящим сахарным сиропом (350 г сахара на 1 л воды), прикрыть крышками и простерилизовать 9–10 минут. Затем закатать и перевернуть вверх дном.

Консервированный ревень зимой можно использовать как самостоятельное блюдо, а также для начинок в пироги, блинчики или приготовления других сладких блюд.

Консервы с обжаренными или запеченными овощами

Некоторые овощи, для того чтобы удалить из них влагу и придать им специальный вкус и аромат, обжаривают при 140–160 °С.

Полная или частичная кулинарная обработка сырья (варка, обжаривание, тушение) применяется при изготовлении некоторых консервов из овощей, таких, как баклажаны фаршированные, перец фаршированный и т. д.

Салат-перец (заготовка)

Мясистый перец помыть, обсушить, испечь в духовке, очистить от кожицы, удалить плодоножки и семена, сложить в посуду, залить уксусом и оставить в нем до следующего дня. Затем вынуть перец по одному, дать стечь уксусу и уложить в банку. Каждый ряд посыпать небольшим количеством соли, черным перцем, положить несколько зерен душистого перца, 1–2 лавровых листа. Наполненную банку на два пальца залить растительным маслом, плотно завязать пергаментной бумагой или целлофаном и хранить в прохладном месте.

Зимой использовать в качестве салата, добавляя по желанию различные овощи, но можно есть и так – это один из отличных зимних салатов.

Гогошары

1 кг перца, 400 г кореньев (петрушка, сельдерей, пастернак), 300 г репчатого лука, 1 стакан растительного масла, зелень сельдерея, 1 столовая ложка соли.

Отобрать одинакового размера красный перец, вынуть семена, ополоснуть. Петрушку, сельдерей, пастернак и лук нарезать соломкой, спассеровать слегка на растительном масле, посолить и наполнить перец. Каждый стручок перевязать веточкой сельдерея. Предварительно перец и сельдерей 3–4 минут выдержать в кипятке. Уложить перец в подготовленные стеклянные банки. Укладка должна быть плотной. Влить по 2 столовые ложки уксуса (в литровую банку) и простерилизовать 40 минут, накрыв банки крышками. После стерилизации сразу же укупорить и перевернуть вверх дном для охлаждения.

• Наиболее вкусен толстостенный мясистый перец. Его лучше использовать в салаты. Перец с тонкими стенками следует фаршировать – он менее вкусный.

• Во избежание излишнего размягчения бланшировать стручки перца надо не более 2–3 минут.

Икра из перца консервированная

2,5 кг перца, 150 г моркови, по 1 корню петрушки и пастернака, 200 г растительного масла, 250 г лука, 2 столовые ложки уксуса, 200 г помидоров, укроп, 1 чайная ложка черного горького и душистого перца, соль.

Свежие, мясистые стручки сладкого перца помыть, испечь в духовке или обжарить на масле до мягкости. Горячими очистить от кожицы, семян. Для удаления кусочков пригоревшей кожицы и семян ополоснуть в небольшом количестве кипяченой подсоленной воды, а затем пропустить через мясорубку с крупными отверстиями или посечь ножом. Морковь и белые коренья (петрушка, пастернак) замочить на несколько минут в холодной воде, очистить, нарезать и стушить на подсолнечном масле (100 г) до полуготовности. Лук очистить, нарезать и поджарить в масле (100 г) до золотистого цвета. Укроп помыть, мелко нарезать. Спелые помидоры помыть, натереть на крупной терке, поместить в эмалированную низкую кастрюлю и уварить до половины объема. Затем в томатную массу добавить перец, тушенную с маслом морковь, обжаренный лук, зелень, уксус, черный горький и душистый перец, неполную столовую ложку соли и тушить все вместе, помешивая, 10 минут

Полученную массу горячей сложить в подогретые банки, накрыть прокипяченными жестяными крышками, поставить в подогретую до 70 °С воду и стерилизовать при кипении воды:

0,5–1 л – 30 минут,

1 л – 40 минут.

После стерилизации банки укупорить и перевернуть вверх дном для охлаждения.

Маринованный перец с овощами (болгарская кухня)

Отобрать длинные мясистые стручки перца, помыть, обрезать плодоножки, наколоть иглой или вилкой. Приготовить смесь из равного количества уксуса и воды, добавить растительное масло (на 4–5 л смеси – 1 стакан), несколько лавровых листков, по 1 чайная ложке зерен черного и душистого перца, вскипятить.

Опустить в нее по несколько стручков сразу, и попарив 3–4 минут, вынуть. В этой же смеси отварить очищенную морковь и головки репчатого лука (порция произвольная). Следить, чтобы овощи не переваривались. Коренья петрушки, моркови, пастернака и лук нарезать кружочками, сельдерей нарезать тонкой соломкой.

В большую стеклянную банку или эмалированную кастрюлю складывать рядами перец и нарезанные овощи, посыпая каждый раз солью (1 столовая ложка на 1 кг овощей) и перекладывая зеленью петрушки. Когда овощи будут уложены, сверху влить остывшую смесь, в которой они варились, а затем – на 2 см слой растительного масла. Овощи складывать уже остывшими. Хранить в прохладном месте.

Перец салатный маринованный

Стручки перца отсортировать, помыть, вырезать плодоножки и семена, подержать в кипятке 5 минут, дать стечь воде, горячими сложить в подготовленную банку и залить кипящим маринадом (1 л воды, 100–150 г уксуса, 1 столовая ложка соли). В качестве приправы в банку добавить лавровый лист и 2–3 горошины душистого перца. Маринад залить на 3 см ниже горлышка, сверху влить 1 столовую ложку прокаленного и охлажденного до 70 °С растительного масла. Банку накрыть подготовленной крышкой и стерилизовать: 0,5 л – 30 минут, 1 л – 40 минут. После стерилизации сразу же укупорить и поставить вверх дном для охлаждения.

Маринованный перец используют в качестве закуски или гарнира к мясным блюдам.

Морковная икра

- ***1 кг моркови***
- ***500 г репчатого лука***
- ***2 ст. ложки томат-пасты***
- ***150 г растительного масла***
- ***3–4 зубка чеснока***
- ***соль и перец по вкусу***

Разведенную водой до консистенции густой сметаны томатную пасту и мелко нарезанный лук положить в кастрюлю, добавить растительное масло, лавровый лист, соль и поставить тушить до тех пор, пока томат не уварится, а лук не станет совершенно мягким.

Тем временем морковь очистить, помыть, натереть на

крупной терке и обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла, добавляя воду, чтобы морковь тушилась до мягкости. Когда лук и морковь будут готовы, соединить их и, хорошо вымешав, поставить в нагретую духовку. В готовую икру положить лавровый лист, растертый с солью чеснок, перец. Когда остынет, выложить в стеклянную банку, обвязать ее целлофаном.

В холодильнике икру можно хранить несколько месяцев.

Икра баклажанная с овощами

На литровую банку:

- ***1 кг баклажанов***
- ***200 г лука***
- ***350 г помидоров***
- ***200 г моркови***
- ***100 г подсолнечного масла***
- ***120 г зелени петрушки***
- ***соль, перец, сахар по вкусу***

Первый способ. Очищенные от кожицы и нарезанные соломкой баклажаны посолите, перемешайте и дайте полежать 30 минут. Руками отожмите горький сок, положите баклажаны в глубокую посуду с растительным маслом и, помешивая, припускайте, пока не станут мягкими.

Лук репчатый нарежьте тонкой соломкой и пассируйте с натертой на терке морковью, добавив молодой перец и зелень

петрушки. Спелые помидоры без кожицы нарежьте и в отдельной посуде припустите с маслом. После этого все овощи уложите в общую посуду, перемешайте, посолите, поперчите, добавьте, сахар (по вкусу) и варите 25 минут. Горячую массу разложите в чистые банки с крышками, тут же поставьте в посуду с кипящей водой и кипятите 0,5 л – 10 минут, 1 л – 20 минут. Закатайте крышками.

Второй способ. Баклажаны подготовить по первому способу, но оставить кожицу, обжарить в растительном масле. Обжарить лук, морковь, и когда морковь станет мягкой, добавить мелко нарезанные помидоры, перец сладкий и жареные баклажаны, лавровый лист, перец душистый (горошек), соль по вкусу. Тушить 2–3 часа до готовности, разложить в стерилизованные банки и стерилизовать 0,5 л банки 20–30 минут.

Украинский салат из тушеных овощей

- ***1,5 кг перца***
- ***500 г помидоров***
- ***50 г моркови***
- ***300 г лука***
- ***300 г растительного масла***
- ***30 г петрушки***
- ***3 ч. ложки соли***
- ***2 ст. ложки уксуса,***
- ***1 ст. ложка сахара***
- ***2 лавровых листа***
- ***1–2 г душистого перца горошком***
- ***зелень***

Сладкий перец (зеленый, красный или желтый) помыть, вырезать плодоножки с семенами, ополоснуть холодной водой и нарезать кусочками шириной 1,5–2 см. Помидоры помыть и протереть на крупной терке или пропустить через мясорубку. Морковь помыть и натереть на крупной терке. Можно взять пополам морковь и белые коренья (пастернак, сельдерей). Лук очистить, помыть, нарезать пластинками и обжарить на растительном масле до светло-золотистого цвета (лучше всего в казанке, влив сразу все масло). Сюда же затем сложить измельченные овощи, протертые помидоры, добавить нарезанную зелень петрушки, соль, сахар, уксус, специи и полученную смесь тушить на слабом огне 20 минут

Нагретые банки заполнить горячей смесью, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать:

0,5 л– 50 минут,

1 л – 60 минут.

Кипение воды не должно быть бурным. После стерилизации банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном для охлаждения.

Баклажаны для икры

Помойте баклажаны и испеките в духовке. Очистите от кожицы, удалите плодоножки и уложите горячими в подготовленные банки (банки не надо заполнять полностью – оставьте примерно 1,5–2 см). В пол-литровую банку уложите около 500 г баклажанов. Затем добавьте столовую ложку 9 %-ного уксуса. Стерилизуйте 0,5 л банки около часа, 1 л – час с четвертью и немедленно закатайте.

Можно добавить в баклажаны помидоры и печеный перец. В полулитровую банку кладите один помидор средней величины, разрезанный на 4–6 частей и 4–5 печеных перцев, затем баклажаны, уксус, соль.

Зимой, открыв заготовку, измельчите баклажаны, добавьте мелко нарезанный лук, молотый черный перец и 2 столовые ложки подсолнечного масла.

Жареный перец

На пол-литровую банку: 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки воды, 1/2 чайные ложки соли.

Обжарить мясистый перец (целый), в большом количестве растительного масла, сложить в банку, перекладывая горьким красным перцем, лавровым листом, нарезанным кружочками репчатым луком, пряными кореньями, зеленью петрушки, сверху прижать и залить холодным рассолом. Когда он заполнит все пустоты в банке, залить маслом, в котором перец жарился.

Жареный перец в уксусе

- ***10 кг перца***
- ***750 г соли***
- ***1 л растительного масла***

Верхушки перца надсечь ножом и обжарить его в растительном масле, после чего сложить в широкую посуду и охладить. Остывший перец посолить внутри и сложить в стеклянную посуду, перекладывая кружочками нарезанной моркови, петрушки и чесноком. Залить маринадом.

Соленые виноградные листья для голубцов

- ***2 кг виноградных листьев***
- ***500 г уксуса***
- ***1 столовая ложка соли***
- ***пучок мяты***

Молодые и свежие виноградные листья укладывают один на другой, чтобы получились снопики. Варят рассол из уксуса и соли, в кипящий рассол погружают листья, сейчас же их вынимают и укладывают в банки, пересыпая нарезанной мятой. Уложенные таким образом листья заливают немного остывшим рассолом и маслом, чтобы оно покрывало листья слоем в 2 пальца. Закрывают пергаментной бумагой и хранят в холодном месте.

Фаршированные баклажаны

Фарш:

- ***8 кг нарезанной соломкой обжаренной моркови***
- ***400 г нашинкованных и обжаренных кореньев петрушки***
- ***1 кг нарезанного кольцами и обжаренного лука***
- ***200 г соли***

Баклажаны вымочить в подсоленной воде, чтобы пропала горечь. Потом промыть холодной водой и слегка обжарить на растительном масле, заполнить фаршем.

На каждом баклажане делается продольный разрез, куда закладывается фарш. Потом баклажаны укладывают в банки.

Заливку лучше сделать из томатного сока или томата-пюре, разбавленного водой, который уваривают до консистенции соуса.

Можно приправить заливку красным перцем (на любителя). Время стерилизации с момента кипения воды – 1 час 20 минут После охлаждения и укупорки банки выносят на холод.

БАКЛАЖАНЫ «СОЛО»

Испеките баклажаны в духовке, снимите с них кожуру. Мякоть баклажан сложите в подготовленные стерилизованные банки, на дне которых – несколько долек чеснока, лавровый лист, перец горошком. Залейте баклажаны томатом (на 1 л томата – столовая ложка соли с верхом). Стерилизовать 10 минут.

Жареные баклажаны

На 10 кг баклажанов:

- ***0,5 л 9 %-ного столового уксуса***
- ***200 г чеснока***
- ***200 г горького стручкового перца (но не сухого)***
- ***0,5 кг сладкого болгарского перца***
- ***0,5 л растительного масла,***
- ***1 (неполный) стакан крупной соли***
- ***душистый перец горошком***
- ***10 лавровых листов***
- ***пучок петрушки***

Баклажаны отваривают в соленой (полстакана соли) воде до мягкости. Разрезают их вдоль, укладывают под пресс для стекания сока. Через пять часов разрезают еще на четыре части и обжаривают в растительном масле с обеих сторон и дают им остыть. Затем укладывают слоями лучше в 1 л банки, поливая каждый соусом (сладкий и горький перец вместе с чесноком пропускают через мясорубку, добавляют остальную соль, уксус, специи, остатки масла). Им же заливают сверху и стерилизуют 15–20 минут

Баклажаны «под грибы»

Подготовленные баклажаны нарезать кубиками вместе с кожурой. Положить в эмалированную посуду, посолить и дать постоять 2–3 часа, затем промыть от горечи и дать обсохнуть.

Обжарить баклажаны на растительном масле, уложить в 0,5 л банки и стерилизовать 30 минут.

Из этого полуфабриката готовятся баклажаны «под грибы». Для этого нарежьте лук репчатый, обжарьте, смешайте с жареными баклажанами, добавьте майонез.

Баклажаны с луком

- ***1 кг баклажанов***
- ***300 г лука***
- ***300 г помидоров***
- ***200 г моркови***
- ***100 г перца сладкого***

Подберите для этого небольшие луковички размером 1,5–2 см. Баклажаны нарезать кусочками, посолить, через 2 часа отжать от горечи, обжарить с обеих сторон. Морковь, перец нарезать соломкой, помидоры средней величины порезать на половинки. Обжарить по отдельности на растительном масле, разложив в разные тарелки. Луковички ошпарить кипятком, промыть холодной водой.

В банки, желательно 0,5–1 л, положить 1 лавровый лист, 3–4 горошины перца душистого, затем сложить все слоями – жареные баклажаны, луковички, жаренные морковь, перец, помидоры. Заполнив банки, поставьте их стерилизовать на 40–50 минут.

Баклажаны, нарезанные кружочками (сотэ)

- ***1 кг баклажанов***
- ***200 г лука***
- ***200 г моркови***
- ***200 г перца красного сладкого***
- ***100 г зелени петрушки и укропа***
- ***соль и сахар по вкусу***

Баклажаны режут кружочками и помещают в крепкий раствор соли (20 минут). Обжаривают с обеих сторон до румяной корочки. Морковь нарезают соломкой, жарят. Отдельно жарят лук, болгарский перец. Готовится заливка (уваривание томатного сока). Кладется мелко нарезанная петрушка, немного укропа, перец горошком, лавровый лист. Соль и сахар по вкусу.

В жареную морковь, лук, перец добавляют жареные коренья (петрушка, пастернак). На дно банки кладут 5 шт. черного перца, дольку чеснока, лавровый лист, затем слоями укладывают баклажаны и фарш.

Заливают томатным соусом и стерилизуют 0,5 л и 1 л банки 1 час.

Консервированные баклажаны

- ***1,4 кг баклажанов***
- ***250 г лук репчатый***
- ***600 г помидоров***
- ***160 г растительного масла***
- ***3 г перца молотого***
- ***15 г соли***

Баклажаны моют, нарезают кружочками толщиной 0,5 см, солят и оставляют на полчаса. Затем отжимают сок, ополаскивают водой, посыпают молотым перцем и обжаривают на растительном масле. Горячие жареные баклажаны вперемежку с обжаренным отдельно на растительном масле репчатым луком и помидорами укладывают в чистые пастеризованные 0,5 л банки, прикрывают крышками и стерилизуют, после чего укупоривают крышками и охлаждают.

Капуста маринованная

• ***1 кг капусты***
• ***1 1/4 стакана винного уксуса***
• ***2,5 стакана воды***
• ***1/2 стакана сахара***
• ***10 горошин душистого перца***
• ***1 шт. лаврового листа***
• ***1 ст. ложка соли***

Подготовленную капусту тонко нашинковать, перемешать с солью (1/2 столовой ложки), слегка перетереть руками, отжать, переложить в банку, залить охлажденным маринадом, банку обвязать пергаментной бумагой и хранить в сухом, прохладном помещении.

Приготовление маринада: влить в чистую кастрюлю винный уксус, воду, добавить соль (1/2 ст. ложки), сахар, душистый перец, лавровый лист, дать покипеть, а затем охладить.

Консервированная краснокочанная капуста

Для маринада:
• ***1 л воды***
• ***2, 5 столовой ложки соли***
• ***1 стакан сахара***
• ***2/3 стакана 6 %-ного уксуса***
• ***специи по вкусу***

Тонко нашинкованную капусту 3 минуты бланшируют в кипящей воде. Затем готовят заливку (маринад): в воду кладут соль и сахар, доводят до кипения, добавляют уксус, черный перец горошком, гвоздику, корицу и варят 5–10 минут.

В стеклянные подготовленные банки вместимостью 0,5 и 1 л заливают горячий маринад и кладут горячую бланшированную капусту так, чтобы маринад был выше уровня капусты. Прикрыв банки подготовленными крышками, стерилизуют при слабом кипении: 0,5 л банки – 10–15 минут, а 1 л – 15–20 минут. После этого крышки герметически закатывают.

Баклажаны с чесноком и уксусом

Баклажаны вымойте, нарежьте колечками, сложите в эмалированную посуду, посолите. Дайте постоять 1–2 часа, отожмите от горечи и обжарьте на растительном масле. Порежьте мелко очищенный от кожуры чеснок, подготовьте тарелочку с 6 %-ным столовым уксусом и положите в него кусочки чеснока. Обжаренные с двух сторон баклажаны сразу после сковороды опускайте вилочкой в подготовленный уксус с чесноком,

стараясь, чтобы кусочки чеснока оставались на баклажанах и укладывайте в стерилизованные банки. Заполнив банку, закройте, укутайте на 4 часа. Можно банки пастеризовать. Храните в прохладном месте.

Консервирование квашеной капусты

Квашеная капуста в бочках приобретает наилучший вкус через 2–3 недели после того, как ее заквасили, если, конечно, были созданы нормальные условия для квашения (об этом было написано ранее). Чтобы приостановить деятельность молочнокислых и других бактерий, под действием которых в квашеной капусте продолжают протекать различные изменения и, в частности, повышается кислотность, прибегают к хранению ее на ледниках, так как при пониженной температуре жизнедеятельность микробов замедляется. Но не всегда имеется возможность воспользоваться ледником. Одним из лучших способов сохранения квашеной капусты является ее консервирование в герметичной стеклянной таре с помощью стерилизации. Этим способом можно сохранить квашеную капусту в нужной степени квашения.

Слабо заквашенную или более кислую капусту консервируют в ее естественном виде, без добавления каких-либо других консервирующих средств и пряностей. В консервируемой квашеной капусте имеется соль, добавленная при квашении, и кислота, образовавшаяся за счет действия молочнокислых

бактерий, а также морковь, тминут и другие пряности, заложенные при квашении. При стерилизации бактерии уничтожаются и консервированная квашеная капуста уже не становится более кислой, а остается такой, какой была во время консервирования.

Само консервирование несложно. Хорошо квашеную капусту вынимают из бочки и вместе с рассолом нагревают в эмалированной кастрюле до температуры 100 °С и сразу же в горячем состоянии перекладывают в подготовленные нагретые стеклянные банки.

Есть и другой способ консервирования, при котором консистенция капусты сохраняется лучше. Капусту вынимают из бочек, оставляют на некоторое время для стекания рассола на доске или в ящике с сетчатым дном. Затем из капусты удаляют крупные куски кочерыг и другие нежелательные включения. Сок (рассол), отделенный от капусты, выливают в эмалированную кастрюлю и доводят до кипения. При этом появляется пена, которую надо снять шумовкой. Горячий рассол заливают в банки – по 100–150 г на одну литровую банку. Затем в банки раскладывают капусту, слегка подпрессовывая ее руками. Если рассол не выступает, т. е. если его недостаточно, можно добавить немного 2 %-ного раствора соли.

Наполненные банки укупоривают и стерилизуют: 0,5 л – 25 минут, 1 л – 35 минут.

> СОВЕТ
>
> Консервировать квашеную капусту в трехлитровых бутылях не рекомендуется, так как это требует длительной стерилизации (50–60 минут), при которой капуста размягчается и перестает быть хрустящей.

Консервированная цветная капуста

Плотные кочаны разбирают на молодые плотные белые кочешки и на 20–30 минут заливают подсоленной водой. Затем тщательно промывают их и варят 7–10 минут в несоленой воде. Отварные кочешки укладывают в подготовленные стеклянные банки и заливают доведенным до кипения рассолом (из расчета 1/2 столовой ложки соли на 1 л воды). Заполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с горячей водой и стерилизуют при слабом кипении:

0,5 л – 15 минут,

1 – 25–30 минут.

После этого крышки закатывают, банки ставят вверх дном, прикрывают полотенцем и оставляют для охлаждения. Маринованную и консервированную капусту хранят в холодильнике.

Консервирование сока (рассола) квашеной капусты

Рассол, взятый из хорошо заквашенной капусты, является прекрасным освежающим напитком, который любят многие. Его также можно законсервировать в стеклянных банках или бутылках. Для этого сок отделяют от кусочков капусты, пропуская через редкую ткань, подогревают в кастрюле до 85 ˚С, разливают в горячем виде в банки или бутылки. Укупоривают бутылки и банки, пастеризуют в воде при температуре 85 ˚С в течение 20–25 минут и охлаждают до 30–40 ˚С.

Консервированная краснокочанная капуста

Для маринада на 1 л воды:

- ***2,5 столовой ложки соли***
- ***1 стакан сахара***
- ***2/3 стакана 6 %-ного уксуса***
- ***специи по вкусу***

Тонко нашинкованную капусту 3 минуты бланшируют в кипящей воде. Затем готовят заливку (маринад): в воду кладут соль и сахар, доводят до кипения, добавляют уксус, черный перец горошком, гвоздику, корицу и варят 5–10 минут.

В стеклянные подготовленные банки вместимостью 0,5 л и 1 л заливают горячий маринад и кладут горячую бланшированную капусту так, чтобы маринад был выше уровня капусты. Прикрыв банки подготовленными крышками, стерилизуют при слабом кипении:

0,5 л – 10–15 минут,

1 л – 15–20 минут.

После этого крышки герметически закатывают.

Консервированные супы

Заправочные консервы

В зимнее время для приготовления обеденных блюд необходимо иметь заготовки пряной зеленой петрушки, сельдерея и укропа.

Для консервов берут 2 части петрушки и укропа и 1 часть сельдерея. Зелень перебирают, удаляют желтые и поврежденные части, грубые стебли и срезают корни. После этого ее хорошо промывают и режут. Корни петрушки и сельдерея, а также морковь после чистки и мойки можно нарезать лапшой и добавить к зелени. Следует добавить также помидоры, которые моют и режут на дольки. На 0,5 л банку берут: зелени петрушки, сельдерея и укропа – 120 г, резаных белых корней и моркови – по 30 г, помидоров красных – 200 г, соли – 10 г.

Банки плотно наполняют зеленью, чередуя ее со слоями резаных помидоров, заливают горячим рассолом (на 1 л воды 80 г соли), накрывают крышками и стерилизуют:

0,5 л банки – 20 минут,

1 л – 30 минут.

Заправочные консервы можно готовить только из одних корней петрушки, сельдерея или моркови с добавлением помидоров (50 %).

Щи зеленые

Щи зеленые готовят из смеси шпината и щавеля (поровну). Зелень хорошо перебирают, тщательно промывают, стряхивают воду и мелко шинкуют. Белый корень петрушки и сельдерея моют, чистят, варят 15–20 минут, охлаждают в воде и режут мелкой соломкой. Лук также чистят, ополаскивают и мелко шинкуют.

На 0,5 л банку кладут 320 г шпината и щавеля, 20 г белого корня (петрушка, сельдерей), 20 г лука репчатого, 15 г соли, 3–4 зерна горького перца и один лавровый лист.

Все овощи укладывают в кастрюлю, добавляют воду (1–2 стакана на литр консервов) и варят 8–10 минут. В банку, предварительно подогретую горячей водой, перекладывают горячую смесь, накрывают ее крышкой и стерилизуют:

0,5 л банки – 15–16 минут,

1 л – 18–20 минут.

При изготовлении зеленых щей в мясной бульон добавляют содержимое банки консервов и кипятят 8–10 минут. Щи можно заправить поджаренным луком и мукой. К щам подают сметану и сваренные вкрутую яйца.

Рассольник

Рассольник можно готовить из любого состава овощей и их соотношения, но в смеси обязательно должно быть не менее 30–35 % соленых огурцов, благодаря чему в готовых консервах будет 0,2–0,3 % молочной кислоты. При этих условиях консервы можно прогревать при температуре до 100 °С.

Для приготовления рассольника на 0,5 л банку нужно брать (примерно): огурцов соленых – 135 г, моркови – 90 г, помидоров красных – 35 г, корней петрушки, сельдерея – 35 г, лука репчатого – 35 г, перца красного сладкого – 15 г, зелени петрушки и сельдерея – 10 г, чеснока – 5 г, соли – 7–8 г, горького перца – 3–4 зерна, 1 лавровый лист.

Для рассольника берут плотные, упругие, с не отделяющимися от мякоти семенами, соленые огурцы. Промывают их холодной водой, удаляют кончик и режут продольно на 2 или 4 части, а затем каждую часть режут поперек на мелкие ломтики. Морковь и белый корень сельдерея, петрушки или пастернака тщательно моют, очищают от кожицы, мелких корней и концов, отваривают в течение 20–25 минут, охлаждают в воде и режут на ломтики или в виде лапши. Красные помидоры бланшируют в течение 2 минут, охлаждают водой и снимают кожицу. Крупные плоды режут на 2 или 4 части. Перец красный сладкий после удаления плодоножки и семенного гнезда моют, 2–3 минут бланшируют, охлаждают в воде и режут. Лук, чеснок и зелень также очищают, моют и режут на кусочки.

Можно исключить из рецепта помидоры и красный сладкий перец, уменьшить содержание моркови, заменить все это бланшированным картофелем.

Подготовленные овощи помещают в кастрюлю, заливают кипятком так, чтобы вода чуть покрыла овощи, добавляют соль и несколько горошин горького перца, доводят до кипения и при слабом кипении, помешивая, выдерживают 5–6 минут. После этого осторожно, вначале небольшими порциями, перекладывают ложкой смесь в предварительно нагретые банки, накрывают крышками и пастеризуют при 80–85 °С:

0,5 л – 14–16 минут,

1 л – 18–20 минут.

После прогревания банки укупоривают.

Борщ с уксусом

Свеклу, морковь и белый корень моют, вырезают поврежденные части и удаляют концы. Затем свеклу варят 30–40 минут, морковь и белый корень – 20–25 минут и охлаждают в воде. Охлажденные овощи чистят, ополаскивают и режут на кусочки или соломкой. У белокочанной капусты удаляют верхние листья, режут кочан на 4 части, вырезают кочерыжки и мелко шинкуют. Репчатый лук, чеснок, зелень петрушки и сельдерея чистят, моют и мелко шинкуют.

Заливку готовят из расчета: на 0,5 л банку берут около 1/2 стакана воды, по 1,5 чайной ложки соли и сахара, 3/4 чайной ложки томатной пасты, 3–4 горошины горького перца, 1 лавровый лист.

Подготовленные овощи перемешивают в кастрюле, добавляют к ним заливку и кипятят смесь на слабом огне 5–6 минут. В 0,5 л банки, предварительно прогретые горячей водой, вливают по 3 чайные ложки 5 %-ного уксуса и укладывают горячие овощи. Банки накрывают крышками и стерилизуют:

0,5 л – 14–16 минут,

1 л – 18–20 минут.

Затем их укупоривают.

На 0,5 л банку примерно расходуется подготовленного сырья (в граммах): свеклы – 170, капусты белокочанной свежей – 90, моркови – 40, лука репчатого – 25, корней петрушки и сельдерея – 20, зелени – 10, чеснока – 5. К этой смеси овощей можно добавить чайную ложку соленых каперсов.

Борщ с квашеной капустой

Заливку для такого борща готовят с меньшим количеством соли, поскольку она содержится в квашеной капусте и без уксуса. На 1/2 стакана воды берут 3/4 чайной ложки соли, 1,5 чайной ложки сахара, 3/4 чайной ложки томатной пасты, 3–4 горошины горького перца и 1 лавровый лист. Овощи приготовляют так же, как указано в предыдущем рецепте. Затем овощи с заливкой кипятят.

5–6 минут и укладывают в банки. Все последующие операции и режимы консервирования те же, что для борща с уксусом.

Щи из белокочанной капусты

У квашеной капусты удаляют зеленые и грубые части листьев, а если капуста очень кислая, отжимают или половину ее заменяют свежей капустой. Морковь и белый корень (петрушка, сельдерей) тщательно моют, вырезают поврежденные части корнеплодов, срезают концы и варят 20–25 минут, потом охлаждают водой, чистят, режут соломкой. Лук репчатый, чеснок и зелень очищают, ополаскивают и мелко шинкуют.

Капусту, корнеплоды, лук, чеснок и зелень помещают в кастрюлю, заливают горячей водой и кипятят 5–6 минут Затем смесь раскладывают в банки и стерилизуют: 0,5 л банки 12–14 минут, 1 л – 15–18 минут. После этого банки укупоривают, как обычно.

Расход подготовленного сырья и продуктов на поллитровую банку: капусты квашеной – 225 г, моркови – 45 г, лука репчатого – 45 г, белого корня (петрушка и сельдерей) – 30 г, зелени петрушки и сельдерея – 10 г, чеснока – 5 г, томатной пасты – 10 г, 3–4 зерна горького перца, 1 лавровый лист.

Приготовление щей из консервов. К готовому мясному бульону добавляют содержимое пол-литровой банки консервированных щей и 20–30 минут варят на слабом огне. Перед окончанием варки в щи можно добавить мучную заправку (1/2 столовой ложки муки), а также тушеный лук и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Перед подачей на стол щи заправляют сметаной.

Консервированные салаты из овощей

Салаты представляют собой смесь различных измельченных овощей с добавлением пряностей, уксуса и растительного масла. Уксус делает эти консервы похожими до некоторой степени на овощные маринады и поэтому их можно стерилизовать в домашних условиях, то есть при температуре кипения воды 100 °С, а не в автоклаве, но если он есть, то количество уксуса можно немного уменьшить.

Все овощи моют, очищают, нарезают на кубики или мелкие кусочки, или натирают на терке с крупными отверстиями, чтобы получить стружку.

Масло применяют рафинированное подсолнечное, горчичное или хлопковое. Его нагревают до 120–130 °С и затем охлаждают. Измельченные овощи помещают в кастрюлю или таз, добавляют положенные по рецепту дозы масла, уксуса, соли и пряностей и все тщательно перемешивают. При перемешивании из массы выделяется некоторое количество жидкости. Ее затем используют для заливки уложенной в банки овощной смеси.

Приведенные рецептуры не исчерпывают всего разнообразия консервированных салатов, которые можно приготовить дома. Каждый может разнообразить рецепты салатов по своему усмотрению, исходя из собственного вкуса.

Например, для приготовления салатных смесей можно использовать цветную капусту, тыкву, стручковую фасоль, пряную зелень (петрушку, сельдерей и т. д.) и многие другие овощи. Постоянными составными частями салатов, которые не рекомендуется особенно изменять, являются соль, уксус, масло и пряности. Закладка этих продуктов уже проверена и дается как наилучшая, обеспечивающая хорошие вкусовые ощущения, а уксус также и как обеспечивающий возможность стерилизации салатов при температуре не выше 100 °С.

СОВЕТ

Для более равномерного распределения в банках пряностей лучше их не смешивать с овощами в общей кастрюле, а разложить отдельно в каждую банку.

Рецепты салатов

Салат из редьки

Редьку тщательно моют, очищают от кожицы, снова моют и трут на терке с крупными отверстиями. В 0,5 л банку вливают столовую ложку 5 %-ного уксуса, добавляют зелень сельдерея и петрушки и один небольшой зубок чеснока. После этого укладывают редьку в банку, уплотняя ее столовой ложкой. По стенке банки можно расположить полоски бланшированного красного сладкого перца пли пластинки отваренной моркови. Сверху кладут чайную ложку соли и 1/2 чайной ложки сахарного песка и заливают банки кипятком до уровня продукта.

Вместо соли, сахара и кипятка можно приготовить горячий рассол, взяв на литр воды 2,5–3 столовые ложки соли и 1,5 столовой ложки сахара. Рассол кипятят, процеживают через марлю, вновь нагревают до кипения и наливают в банки с продуктом.

Стерилизуют:

0,5 л банки – 20 минут,

1 л – 30 минут.

После чего банки укупоривают.

Примерный расход подготовленных овощей на 0,5 л банку: редьки – 320 г, перца красного сладкого или моркови – 40 г, зелени сельдерея и петрушки – 15 г.

Можно готовить салат из черной редьки с капустой и другими овощами. Для этого редьку тщательно моют, очищают и трут на крупной терке, морковь очищают и режут на пластинки, белокочанную капусту и лук мелко шинкуют.

В 0,5 л банку закладывают последовательно столовую ложку 5 %-ного уксуса, зелень сельдерея и петрушки, зубок чеснока. После этого, уплотняя ложкой, кладут смесь овощей, добавляют чайную ложку соли и 1/2 чайной ложки сахара и заливают кипятком. Все последующие операции те же, что и для салата из одной редьки. Примерный расход подготовленных овощей на 0,5 л банку: редьки – 160 г, белокочанной капусты – 160 г, моркови и лука репчатого – по 30 г, зелени 10 г.

Перед употреблением салата банку вскрывают, сливают рассол, выкладывают редьку на блюдо и добавляют 1–2 ложки майонеза, сметаны или подсолнечного масла.

Украинский салат из сырых овощей

1,5 кг перца, 500 г помидоров, 500 г моркови и белых кореньев, 300 г репчатого лука, соль, сахар, уксус, специи.

Овощи очистить и нарезать. Помидоры для этого салата можно брать зеленые, бурые или розовые, причем нарезать их кусочками (дольками), а не протирать.

В подготовленные банки налить по 3 столовые ложки прокаленного (нагретого до кипения) и охлажденного растительного масла, небольшими порциями уложить сырые овощи, добавить в каждую 1/2 чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара, 1 столовую ложку уксуса, по 2 горошины горького и душистого перца. Укладка овощей должна быть плотной, на 2 см ниже горлышка банки.

Затем накрыть банки подготовленными крышками и стерилизовать:

0,5–1 л – 60 минут,

1 л – 65 минут.

Кипение воды не должно быть бурным. В процессе стерилизации во избежание выливания масла из банок рекомендуется через каждые 10–15 минут прижимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха. После стерилизации банки сразу же закатать и перевернуть вверх дном для охлаждения.

Консервы используют как готовый салат или гарнир.

Консервированный салат из моркови, хрена и яблок

Морковь и хрен помыть и очистить, у яблок удалить семена. Натереть все на крупной терке, смешать и уложить поплотнее в подготовленные банки. Залить кипящим рассолом (2–3 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара на 1 л воды). Банки накрыть жестяными крышками и стерилизовать:

0,5 л – 20 минут,

1 л – 30 минут.

Сразу же закатать и охладить, перевернув вверх дном.

Ассорти из маринованных овощей

Для его приготовления идет белокочанная и цветная капуста, свекла, репа, чеснок, сельдерей, укроп, кинза, коренья пастернак, айва, болгарский перец, перец красный стручковый, стручковая фасоль (зеленая), корица, гвоздика, перец черный, душистый, соль, винный уксус. Все овощи (кроме чеснока) варят отдельно до полуготовности. Айву (она может идти в сыром и отварном виде)

и свеклу нарезают кольцами.

Положите овощи слоями в любой последовательности в стеклянную банку. Каждый слой переложите рубленой зеленью, дольками чеснока и залейте все винным уксусом. В последний момент добавляется (по вкусу) красный перец и соль (на 1 л жидкости – 50 г соли). Затем слоеные овощи надо придавить грузом и оставить на месяц в холодном месте. Потом подавайте их к столу.

Салат из свежей белокочанной капусты с солеными огурцами

Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на 4 части, вырезают кочерыгу и шинкуют. Соленые огурцы хорошего качества (без отделяющихся семян) промывают, режут на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают целые огурцы на крупной терке.

Затем овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды – 60 г соли и 40 г сахара). Очень хорошо половину этой заливки заменить огуречным рассолом, тогда соли нужно положить меньше (всего 20 г). Банки накрывают крышками и стерилизуют:

0,5 л банки – 20 минут,

1 л – 30 минут.

В пол-литровую банку вмещается 225 г капусты, 150 г соленых огурцов и 125 г заливки. Часть капусты можно заменить морковью или яблоками, но количество соленых огурцов уменьшать нельзя.

Салат из моркови, хрена и яблок

Вымойте и очистите морковь, хрен и кислые яблоки, натрите на крупной терке, затем перемешайте, уложите поплотнее в банки и залейте горячим рассолом (2–3 столовые ложки соли и 3–4 ложки сахара на 1 л воды). Прикройте банки крышками и стерилизуйте на небольшом огне:

0,5 л – 20 минут,

1 л – 30 минут.

Сразу же закатайте и охладите.

Есть салат лучше всего со сметаной, рассол надо слить.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Квашеную капусту перебирают, очищают от грубых частей листьев, морковь чистят и шинкуют на крупной терке, из яблок удаляют семенное гнездо, после чего шинкуют. Капусту, морковь и яблоки смешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды – 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накрывают крышками и стерилизуют: 0,5 л банки – 10 минут, 1 л – 15 минут.

На пол-литровую банку берут примерно 200 г квашеной: капусты и по 90–100 г моркови и яблок.

Приправы

Острый томатный соус

- ***2,5 кг свежепротертых томатов***
- ***150 г сахарного песка***
- ***20–25 г соли***
- ***0,5 г чеснока***
- ***7–8 мл уксусной эссенции***
- ***15 шт. перца черного (или красного стручкового)***
- ***25 зерен перца душистого***
- ***20 шт. гвоздики***
- ***1,5–2 г корицы***
- ***0,5 г мускатного ореха***

Готовится из протертых томатов. Подготовленную томатную массу уваривают в кастрюле до половины первоначального объема или несколько более. Минут за 10 до конца варки добавляют сахарный песок, соль и пряности (перец, корицу, гвоздику и др.), которые можно или прямо высыпать в томатную массу (особенно, если они в порошке), или поместить в мешочек и выварить в нем (по окончании варки мешочек вынимают).

Горячий томатный соус разливают в банки или бутылки, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л банки – 30–40 минут,

1 л – 50–60 минут.

Соус ткемали

- ***1 кг ткемали***
- ***1/4 стакана воды***
- ***1 чайная ложка семян кинзы***
- ***4–5 долек чеснока***
- ***стручковый перец***
- ***омбало и соль по вкусу***

Ткемали промыть холодной водой, нарезать на половинки, положить в кастрюлю, влить немного воды, поставить на огонь и дать покипеть, пока кожица не начнет отставать. Затем ткемали протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг, чтобы удалить кожицу и косточки. Протертые ткемали перенести в чистую кастрюлю и снова варить, все время помешивая, пока не получим желаемой густоты. Мешать следует деревянной ложкой часто, так как масса ткемали очень легко пристает ко дну.

За 5 минут до готовности добавить истолченные – стручковый перец, чеснок, семена кинзы, по возможности, омбало и соль. Готовые ткемали через воронку разлить в бутылки, наполняя их до горлышка, затем влить в каждую бутылку по ложке растительного масла и закупорить предварительно распаренными пробками или же завязать сложенным вдвое целлофаном. Через 24 часа бутылки, закупоренные пробками, засмолить. Сохранять в прохладном, сухом месте.

СОУС ТКЕМАЛИ
- 500 г сливы без косточек
- 4 зубка чеснока
- соль
- черный перец
- щепотка молодого кориандра
- 1 столовая ложка уксуса

Плоды сварить и растереть или сбить миксером. Полученное пюре разогреть до густоты сметаны, при необходимости разбавить водой. Посолить, добавить тертый чеснок, черный перец, кориандр и мелко нарезанный укроп. По вкусу можно добавить уксус. Разложить в банки, закупорить и стерилизовать. Соус подается в холодном виде к мясу.

Кубанский соус

- ***2 кг кусочков томатов***
- ***150 г сахарного песка***
- ***100 г репчатого лука***
- ***35 г соли***
- ***1–1,5 г чеснока***
- ***13 мл уксусной эссенции***
- ***15 шт. перца черного (или красного стручкового)***
- ***25 зерен перца душистого***
- ***20 шт гвоздики***
- ***0,5 г корицы***
- ***1,5 г горчицы в порошке***

Чистые помидоры опускают в дуршлаге в закипающую воду на 1–2 минуты, затем быстро вынимают и сразу опускают в холодную воду также на 1–2 минуты. После такой контрастной ванны кожица легко отделяется, ее снимают и выбрасывают. Томаты разрезают на мелкие кусочки, заполняют ими кастрюлю, уваривают до половины первоначального объема. Минут за 10 до

конца варки добавляют сахарный песок, соль и пряности. Горячий соус разливают в банки, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде:

0,5 л – 30–40 минут,

1 л – 50–60 минут.

Абрикосово-персиковый кетчуп

- ***500 г абрикосов***
- ***1 кг персиков***
- ***500 г лука***
- ***2 зубчика чеснока***
- ***1 чайная ложка соли***
- ***700 г сахара***
- ***1 чайная ложка имбиря (не обязательно)***
- ***1 чайная ложка молотого черного перца***
- ***0,7 л 5 %-ного уксуса***

С абрикосов и персиков снять кожицу, плоды нарезать. Уварить на слабом огне до густоты вместе с сахаром, изюмом, нарезанным луком, пряностями, солью и уксусом. Во время варки часто помешивать, чтобы не пригорело. Горячим разложить в банки, закрутить. Стерилизовать не надо.

Абрикосово-яблочный кетчуп

- ***500 г абрикосов***
- ***1 кг яблок***
- ***500 г лука***
- ***2 зубчика чеснока***
- ***1 чайная ложка соли***
- ***700 г сахара***
- ***1 чайная ложка имбиря (не обязательно)***
- ***1 чайная ложка молотого черного перца***
- ***0,7 л 5 %-ного уксуса***

Абрикосы и яблоки очистить от кожицы, удалить косточки, мелко нарезать. Мелко порубить лук. Чеснок пропустить через давилку. Все компоненты, постоянно помешивая, проварить на слабом огне до загустения. Разложить в банки горячим, закрутить. Можно не стерилизовать.

Лечо из сладкого перца

Свежий сладкий перец – зеленый, красный или частично покрасневший – очищают от плодоножек и семян, разрезают

вдоль на дольки шириной 2 см (у основания) или на квадратики. Отдельно заранее готовят томатное пюре, как это описано выше.

Пюре из томатов уваривают до содержания сухих веществ 15 % (т. е. свежепротертую мякоть уваривают в 3 раза). Можно взять просто готовую томатную пасту заводского производства (содержащую 30 % сухих веществ) и разбавить ее равным количеством воды. Затем на каждый килограмм томатного пюре добавляют 1 кг нарезанных долек сладкого перца, 50 г (2 столовые ложки) сахарного песка и 1 столовую ложку соли. Кипятят 10 минут. Горячую массу лечо (кусочки перца вместе с томатным пюре) раскладывают в промытые и стерильные стеклянные банки, следя за тем, чтобы перец и томат были равномерно распределены и дольки перца были полностью покрыты томатом. Стерилизуют в кипящей воде в кастрюле:

0,5 л банки – 25 минут

1 л – 30 минут

Лютеница по-болгарски

К очищенному и нарезанному на дольки зрелому (красному) перцу добавить зрелые томаты (на 800 г сладкого перца 200 г томатов) и острый горький стручковый перец (15–20 г). Кипятят 25–20 минут. Масса станет более густой, ее останется около 850–900 г, добавляют 100 г подсолнечного масла, 1 чайную ложку сахара, столовую ложку соли, чеснок и петрушку по вкусу. Еще уваривают в кастрюле 20 минут. Затем в горячем виде расфасовывают в банки и стерилизуют в кипящей воде (0,5 л банки 25 минут).

Приготовление яблочного уксуса по С. Джарвису

В хозяйстве можно приготовить уксус непосредственно из яблок по следующему рецепту: яблоки моют, устраняют гнилые или червивые части, затем раздавливают или натирают на крупной терке, используя и сердцевину, можно употреблять и кожуру. Эту сырую кашицу кладут в подходящий для этого сосуд (емкость должна соответствовать количеству яблок), доливают тепловатой кипяченой водой (0,5 л воды на 400 г яблочной кашицы). На каждый литр воды прибавляют по 100 г меда или сахара, а также (для ускорения уксуснокислого брожения) по 10 г хлебных дрожжей и 20 г сухого черного хлеба. Сосуд с этой смесью хранят открытым в помещении при температуре 20–30 °С.

Уксуснокислому брожению способствует жидкость с небольшим содержанием спирта (менее 20 % сахаристых

веществ), как можно более постоянная температура (около 20°) и как можно большая поверхность контакта с воздухом (аэробная ферментация).

Готовят уксус в темноте, так как солнечные ультрафиолетовые лучи препятствуют брожению. Для проведения первой стадии ферментации сосуд хранят в тепле в течение 10 дней (при температуре 20–30 °С), перемешивая 2–3 раза в день яблочную кашицу деревянной ложкой, затем перекладывают ее в марлевый мешочек, выжимают.

Получившийся сок вновь процеживают через марлю, определяют вес и переливают в сосуд с широким горлом. Можно прибавить к каждому литру сока по 50–100 г меда или сахара, подмешивая до полной гомогенизации.

Для проведения второй стадии ферментации банку закрывают марлей, завязывают и хранят в тепле с целью продолжения процесса брожения. Брожение окончено, когда жидкость успокоилась и прояснилась. В зависимости от подготовки сока, от температуры и т. д. яблочный уксус будет готов за 40–60 дней, затем его переливают в бутылки, фильтруя через марлю. Бутылки плотно закрывают пробками, закупоривают воском и хранят в прохладном месте.

Яблочный уксус приятен в потреблении как приправа к салатам и другим блюдам, отвечая потребности человеческого организма в кислой добавке к пище. Согласно указаниям врача С. Джарвиса, яблочный уксус можно употреблять как диетический продукт.

Маринование фруктов и ягод

Как и из овощей, из многих фруктов и ягод получаются прекрасные фруктовые маринады. Самые вкусные из яблок, груш, слив, вишни, черешни, винограда, кизила, крыжовника и смородины (черной, белой и красной). По вкусу к плодово-ягодным маринадам относится также маринад из дыни.

Мариновать их можно в крупной таре, без герметичной закрутки, но при этом нужно добавлять в них большое количество уксусной кислоты. В результате получаются острые маринады – слишком кислые, и не все могут их употреблять в пищу.

Положение может спасти герметичная закрутка. Тогда можно резко сократить количество добавляемого уксуса и улучшить этим вкус маринадов. Так что в домашних условиях рекомендуется вырабатывать из плодов только слабокислые маринады с обязательной их пастеризацией. Такие маринады не нуждаются в стерилизации при 100 ˚С, для них вполне достаточна пастеризация при 85 ˚С.

Перед маринованием их также, как и для компота, моют, режут. Яблоки, груши и сливы бланшируют. Длительность бланширования яблок в кипящей воде в зависимости от сорта и степени зрелости плодов составляет от 1 до 3 минут. Груши бланшируют в течение 0,5–2 минут. Все остальные плоды и ягоды не бланшируют, а после очистки и сортировки укладывают в банки.

Сначала на дно банки укладывают пряности – душистый перец, корицу и гвоздику.

Рецептура маринадной заливки для разных плодов и ягод

Плоды и ягоды	Содержание сахара в заливке, %	Кислотность, %	Количество 80%-ной уксусной эссенции, добавляемой в банку емкостью 1 л, мл
Черешня	25	1,1	4,5
Груши	25	1,5	5,0
Яблоки	25	1	4,0
Виноград	40	0,8	3

Вишня	40	0,8	3
Слива	40	0,6	2,5
Кизил	40	0,6	2,5
Смородина	40	0,6	2,5
Крыжовник	40	0,6	2,5
Дыня	25	1	4,0

На одну литровую банку добавляют 7–10 зерен душистого перца, 1–2 небольших кусочка корицы, 5–8 шт. гвоздики.

В таблице приведен рекомендуемый состав заливки для плодово-ягодных маринадов. Отдельно готовят маринадную заливку. Так как каждый вид плодов и ягод отличается свойственной ему сладостью и кислотностью, но для получения хороших маринадов нельзя пользоваться одной и той же заливкой при мариновании разных плодов.

Маринады-ассорти

Кроме маринадов, состоящих из одного вида плодов или ягод, приготовляют также маринады-ассорти. Для приготовления их можно рекомендовать следующий состав фруктовой смеси (в равных частях):

1) Очищенные груши, слива или вишня, кизил или виноград.

2) Слива, виноград или черная смородина, вишня или кизил.

3) Крыжовник, вишня, черная смородина.

Иногда маринуют белую или красную смородину. Ее укладывают в банки веточками, на дно и по бокам помещают небольшие листочки смородины, которые, выделяясь на фоне ягод, придают готовому продукту привлекательный вид.

После укладки плодов и заливки их подготовленным маринадом банки укупоривают и пастеризуют при 85 С:

0,5 л банки – 20 минут,

1 л – 30 минут,

3 л – 40–50 минут.

Пастеризованные маринады надо сразу же охладить, чтобы плоды не слишком размягчились.

Рецепты фруктовых маринадов

Айва маринованная

Маринад на 3 л или 3 по 1 л:

- ***5 стаканов воды***
- ***300–400 г сахара***
- ***3/4–1 стакан 5 %-ного уксуса***
- ***12 зерен гвоздики***
- ***2 г корицы дробленой***

Отсортированные по степени зрелости плоды моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, очищают от кожицы (можно и с кожицей), удаляют семенную коробку, поврежденные места и нарезают на кусочки. Во избежание потемнения нарезанные кусочки хранят в холодной воде.

Для придания мягкости айву бланшируют в кипящей воде, для чего в кастрюлю вместимостью заливают 1,5 л воды, доводят до кипения, погружают в нее нарезанную айву при помощи дуршлага или специальной сетки для бланширования и кипятят 8–10 минут. Затем сетку или дуршлаг с кусочками айвы погружают в холодную воду.

Охлажденные дольки айвы укладывают в подготовленные банки и заливают кипящим маринадом.

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику, корицу и сахар, кипятят 5–7 минут, вливают уксус, доводят маринад до кипения и заливают им банки. Соотношение укладки: айвы – 60–65 %, маринада – 40–35 %.

Залитые банки накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и пастеризуют при температуре 90 °С:

0,5 л – 15 минут,
1 л – 20 минут,
3 л – 30 минут.

Или стерилизуют:
0,5 л – 8 минут,
1 л – 12 минут,
3 л – 25 минут.

После пастеризации или стерилизации банки немедленно

укупоривают и проверяют качество укупорки.

Айва маринованная подается в виде гарнира к мясным блюдам.

Вишни маринованные

Заливка на 5 банок по 1 л

- ***1,5 л воды***
- ***0,6 кг сахара***
- ***1 стакан 5 %-ного уксуса***

Вишни сортируют по размеру и цвету, удаляют поврежденные плоды и плодоножки, моют, дают стечь воде.

На дно подготовленной банки вместимостью 1 л кладут 0,6 г корицы, по 2–4 зерна гвоздики и душистого перца, насыпают вишни в количестве 700 г и заливают горячей маринадной заливкой.

Наполненные и залитые горячим маринадом банки накрывают крышками, немедленно укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и стерилизуют при кипении воды

0,5 л–10 минут,

1 л – 12 минут,

3 л – 20 минут.

После стерилизации банки и бутыли немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

Вишня маринованная

- ***1 кг вишни***
- ***0,5 л винного уксуса***
- ***500 г сахара***
- ***4 гвоздики***
- ***немного корицы***

Вишню залить на 24 часа уксусом. Затем уксус слить. Из вишни удалить косточки и проварить с сахаром, пряностями и 100 г слитого уксуса до мягкости. Вишню переложить в банки (лучше – в керамическую посуду), залить оставшимся уксусом, прокипятив его предварительно 5 минут. Сверху положить пергаментную бумагу, смоченную водкой. Хранить в холодном месте.

Маринованная алыча (мирабель)

- ***750 г алычи***

- ***0,5 винного уксуса***
- ***250 г сахара***
- ***Ваниль***
- ***Корица***
- ***Имбирь***

Вскипятить уксус с 0,5 л воды и сахаром. Положить пряности и кипятить на слабом огне еще 10 минут. Алычу наколоть, положить в маринад и подержать на огне при слабом кипении 5 минут. Ягоды разложить в банки, залить горячим маринадом и закрыть крышками. Через 2 дня маринад слить, еще раз вскипятить, остудить и вновь залить сливу. Хорошо закрыть банки, хранить в холодном темном месте.

Маринованные сливы

Первый способ. Спелые сливы моют, каждую накалывают деревянной шпилькой в нескольких местах и заполняют ими банки. Предварительно готовят маринад, на литр которого берут: 450 г воды, 400 г сахара, 1/2 стакана 5 %-ного уксуса и специи (по 5–6 штук гвоздики, душистого перца и кусочек корицы). Воду, сахар и специи кипятят, остужают, процеживают, вливают в раствор уксус и заливают им сливы.

Уксус можно заменить соком красной смородины, оставив не более 60 г уксуса для запаха.

Залитые маринадом банки стерилизуют 3 минуты, после чего банки закатывают крышками.

Второй способ. Более сладкие сорта сливы можно приготовить и с другим составом маринада, взяв на пол-литра воды 250 г сахара и 240 г 5 %-ного уксуса. Воду, сахар и специи кипятят, остужают, процеживают, добавляют уксус и заливают этим маринадом сливу.

Заполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с холодной водой, доводят воду до кипения и стерилизуют в кипящей воде 3 минуты (банки любой емкости).

Сливы маринованные

Состав маринада (3 л банка):

- ***5 стаканов воды***
- ***300–500 г сахара***
- ***1/2–3/4 стакана 5 %-ного уксуса***
- ***12 зерен гвоздики***
- ***2 г корицы***

Для маринования пригодны сливы плотные, не перезрелые, свежие. Мятые и поврежденные плоды откладывают. Отсортированные сливы моют, удаляют плодоножки, дают стечь воде, плотно укладывают целыми в банки и заливают горячим маринадом.

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику, корицу, сахар, кипятят 5–7 минут, снимают с огня, вливают уксус и немедленно заливают банки. Соотношение укладки: слив – 50–60 %, маринада – 50–40 %.

Заполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 ˚С водой и пастеризуют при температуре 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, вместимостью –1 л – 20 минут и бутыли вместимостью 3 л – 35 минут. После пастеризации банки или бутыли немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки.

Яблоки маринованные

Заливка на 5 банок по 1 л:

- ***1,4 л воды***
- ***500 г сахара***
- ***150–200 г 5 %-ного уксуса***

Яблоки сортируют, отбирают плоды правильной формы, без червоточин и пятен, моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали нарезают на дольки (2–4–8 частей), в зависимости от размера плода, удаляют семенные коробки, плодоножки и поврежденные места. Мелкие сорта яблок маринуют целыми или вырезают сердцевину трубкой.

Нарезанные яблоки выкладывают в эмалированный таз с холодной водой или в слабый солевой раствор (10 г столовой соли на 1 л воды) и выдерживают не более 30 минут.

Подготовленные яблоки бланшируют в кипящей воде в течение 1–3 минут (в зависимости от сорта, величины долек и твердости), немедленно охлаждают в воде и укладывают в стеклянную тару.

На дно банки вместимостью 1 л кладут 0,5 г корицы, 3–4 зерна гвоздики, сверху – дольки яблок в количестве 670 г и вливают горячую маринадную заливку.

Наполненные и залитые горячим маринадом банки накрывают крышками, немедленно укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и при кипении воды стерилизуют:

1 л – 12 минут,

3 – 15 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

Груши маринованные

Заливка на 5 банок по 1 л:

- ***1,5 л воды***
- ***500–600 г сахара***
- ***120–150 г 5 %-ного уксуса***

Груши сортируют по степени зрелости, отбирают не вполне зрелые, плотные плоды, моют, дают стечь воде и ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, удаляют семенные коробки, плодоножки и поврежденные места, затем снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода. Груши с нежной кожицей можно не очищать. Нарезанные дольки выкладывают в эмалированный таз с чистой холодной водой и хранят в ней до бланширования.

Бланшируют груши в слабом растворе виннокаменной или лимонной кислоты (1–2 г кислоты на 1 л воды) при температуре 85 °С в течение 3–4 минут или в кипящей воде 1–2 минуты, в зависимости от величины долек и степени зрелости плодов. Пробланшированные дольки немедленно охлаждают в воде.

Нежные сорта груш можно не бланшировать.

На дно банки вместимостью 1 л кладут 0,5 г корицы, 4 зерна гвоздики и 4 горошинки перца душистого, сверху укладывают дольки груш в количестве 670 г и вливают горячую маринадную заливку.

Наполненные маринадом банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и при кипении воды стерилизуют:

0,5 л – 10 минут,

1 л – 15 минут,

3 л– 25 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Виноград маринованный

Маринад для 3 л банки:

- ***300–700 г сахара***
- ***0,5 стакана 5 %-ного уксуса***
- ***5 стаканов воды***
- ***10 зерен гвоздики***
- ***2 кг винограда***
- ***1 г корицы***

Для маринования пригодны крупные и мясистые ягоды. Виноград маринуют гроздьями и ягодами, отделенными ножницами от кистей. Отсортированный виноград моют, дают стечь воде, укладывают в банки и заливают горячим маринадом.

Маринад готовится так: в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику и корицу, кипятят 7–10 минут, затем добавляют сахар, доводят до кипения, снимают с огня и вливают уксус.

Соотношение укладки: винограда – 60 %, маринада – 40 %.

Залитые маринадом банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и пастеризуют при температуре воды 90 °С:

0,5 л – 15 минут,

1 л – 20 минут,

3 л – 45 минут.

После пастеризации банки или бутыли немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение – воздушное.

Дыни маринованные

Заливка на 5 банок по 1 л:

- ***1,5 л воды***
- ***550 г сахара***
- ***150–200 г 5 %-ного уксуса***

Для маринования пригодны созревшие дыни с плотной мякотью. Их моют щеткой, дают стечь воде, разрезают на две половинки, очищают от семенника и кожицы, нарезают на кусочки.

Подготовленные кусочки дыни бланшируют путем быстрого погружения в кипящую воду, выдерживают одну секунду, после чего немедленно охлаждают в чистой воде.

В подготовленную тару, на дно литровой банки, кладут 0,5 г корицы, 3–4 зерна гвоздики, сверху укладывают кусочками дыню и заливают, горячей маринадной заливкой.

Наполненные и залитые горячим маринадом банки накрывают крышками, немедленно укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 ˚С водой и при кипении воды в кастрюле стерилизуют:

1 л – 12 минут,

3 – 20 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

Крыжовник маринованный

Заливка на 5 банок по 1 л:

- ***1,5 л воды***
- ***500–600 г сахара***
- ***3/4 стакана 5 %-ного столового уксуса***

Крыжовник сортируют по степени зрелости, отбирают вполне зрелые, плотные ягоды, очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде и накалывают «ежиком», чтобы при стерилизации в них не образовались трещины.

На дно банки вместимостью 1 л кладут 0,5 г корицы, 3 зерна гвоздики и 3 горошинки перца душистого, засыпают подготовленным крыжовником в количестве 700 г и заливают горячей маринадной заливкой.

Наполненные и залитые маринадом банки накрывают крышками, немедленно помещают в кастрюлю с подогретой до 50 ˚С водой и при кипении воды стерилизуют:

0,5 л – 8 минут,

1 л – 10 минут,
3 – 15 минут.

После стерилизации их укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Тушеные сливы в сиропе

Сливы очищают от косточек, послойно пересыпают их сахарным песком (500 г сахара на 1 кг плодов) и выдерживают 12–15 часов в широкой низкой посуде. На следующий день готовят заливку: на 1 кг слив берут стакан воды, небольшой кусочек корицы, 3 гвоздики и 2–3 г лимонной кислоты (или сок одного лимона). Все это кипятят, процеживают и заливают этим раствором сливы. Посуду со сливами ставят в духовку и на слабом огне запекают, время от времени потряхивая для равномерного выпекания. Когда сок сгустится, а сливы сморщатся, их перекладывают в банки и пастеризуют при температуре 80 ˚С:

0,5 л – 10 минут,
1 – 15 минут,
3 – 25 минут.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ПИРОГОВ

Сливы очищают от косточек, пересыпают их послойно сахаром (300–400 г сахара на 1 кг очищенных слив), укладывают плотно в банки, накрывают крышками и, поместив в кастрюлю с холодной водой, ставят на огонь. Воду нагревают до 85 ˚С и пастеризуют 0,5 л банки 20 минут, 1 л – 30 минут или стерилизуют в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут

Пикантные сливы

На 10 кг чуть недозрелых твердых слив – 2,5 л 6 %-ного или яблочного уксуса, 2,5 кг сахара, гвоздика, корица по вкусу.

Сливы обмываем, протираем, накалываем острой палочкой и укладываем в просторную банку. В 7,5 л кипятка добавляем уксус, пряности, даем прокипеть и сразу заливаем сливы. На следующий день маринад сливаем, кипятим его в закрытой посуде 4–5 минут и опять заливаем сливы. И так 4–5 раз. После последней заливки сливы охлаждаем, банки накрываем пергаментной бумагой, обвязываем и переносим в погреб. Пикантные сливы подают ко многим мясным блюдам, украшают

ими салаты.

Заготовка для пирогов горячим розливом

Очищенные от косточек и пересыпанные сахаром сливы (300–400 г сахара на 1 кг слив) помещают в кастрюлю, ставят на огонь, непрерывно помешивая, медленно доводят температуру массы до 85 °С и выдерживают при этой температуре 5 минут. Затем снимают кастрюлю с огня, разливают содержимое в горячие стерильные банки и закатывают их крышками.

Абрикосы в собственном соку

Спелые крепкие абрикосы тщательно моют, разрезают на половинки по бороздке, помещают в тазик, пересыпав послойно сахаром (на 1 кг очищенных плодов 300–500 г сахара). На следующий день плотно укладывают абрикосы вместе с соком в банки и ставят в кастрюлю с холодной водой на прогрев. Пастеризуют при 85 °С:

0,5 л 15–17 минут,

1 л – до 25 минут.

Стерилизуют в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут

Маринованные арбузы (кусочками)

Первый способ. Мякоть арбуза порезать на кубики 5 × 5 см, семечки выбрать, сложить в подготовленные банки. Залить горячим рассолом – на 5 л воды 150 г соли, 250 г сахара, затем пастеризовать 3 л банки 20–25 минут, добавить 50 г уксусной эссенции и закатать банки.

Второй способ. Нарезать арбузы, уложить в банку, залить горячим рассолом – на 3 л воды 150 г соли, 300 г сахара, выдержать 10–12 минут, слить рассол, закипятить, вновь залить в банки, добавить 0,5–1 столовую ложку эссенции, закатать банки.

Квашение и соление

Квашение и соление овощей, мочение плодов и ягод

Квашеная капуста и соленые огурчики – национальная русская еда. Ну какое застолье без них. Сколько хозяек – столько рецептов рассолов и способов. Это как борщ: даже у одной хозяйки из одних и тех же ингредиентов по одному и тому же рецепту каждый раз он может получаться абсолютно разный по вкусу, цвету и аромату. Некоторые огородники всю жизнь ищут свой рецепт квашений, солений и мочений, а если уж найдут, то держат его в секрете. Но некоторые тайны хорошего засола, апробированных людьми и одобренных специалистами, мы откроем прямо сейчас.

Условия, необходимые для квашения

Молочная кислота, в которую молочнокислые бактерии превращают сахара, содержащиеся в овощах, является прекрасным консервантом. Накапливаясь в овощах, она препятствует развитию других, главным образом, гнилостных, микробов.

Но для этого нужно обеспечить благоприятные условия для жизнедеятельности молочнокислых бактерий. Для того, чтобы они попали в рассол или овощи, в домашних условиях ничего не предпринимают. А в промышленных масштабах овощи заселяют чистой, специально выращенной культурой молочнокислых бактерий, которая очень активно перерабатывает сахара в молочную кислоту. Соль, которая всегда добавляется при квашении, ослабляет действие маслянокислых бактерий и усиливает консервирующее действие молочной кислоты, так как облегчает проникновение ее в клетки овощей, что ускоряет процесс квашения.

Бактерии любят овощи послаще

Чтобы эти самые молочнокислые бактерии превратили ваши овощи в высококлассный продукт, который не стыдно поставить на стол, нужно обеспечить им хорошее питание. Чем меньше сахара в овощах, тем меньше будет получено и молочной кислоты в процессе квашения и, следовательно, меньше возможности для хорошего хранения.

Недаром же советуют использовать для соления не

перезревшие огурцы. В нормальной стадии зрелости они содержат сахара иногда в 1,5 раза больше, чем старые пожелтевшие огурцы.

А вот капуста для квашения должна быть зрелой. Причем в среднепоздних и поздних сортах сахара гораздо больше, чем в раннеспелой.

Квашение не любит жары

Процесс квашения хорошо протекает при температуре от 15 до 22 °С. Если она будет ниже, процесс квашения замедлится, если же выше, у молочнокислых бактерий появятся конкуренты, например, маслянокислые бактерии, под действием которых квашеные овощи приобретут неприятный, прогорклый вкус.

Чистая посуда – залог удачи

И в чем только не квасят современные хозяйки – в небольших бочках, кадках, ведрах, кастрюлях, банках. Но требование к ним одно – идеальная чистота. То же относится и ко всему инвентарю, который будет соприкасаться с овощами.

Сегодня, как и прежде, стало модным квасить и солить в бочках и кадках. Но, чтобы их можно было легко выносить из погреба и обрабатывать перед очередным сезоном, выбирают небольшие. Новые нужно сначала залить водой и выдержать 15–20 дней, чтобы в древесине не осталось дубильных веществ. Если этого не сделать, квашеная капуста будет темного цвета. Во время вымачивания рекомендуется 2–3 раза менять воду. Заливать водой бочки необходимо еще и по другой причине – после освобождения от рассола они имеют обыкновение рассыхаться. А утечка сока во время заквашивания нового урожая может обернуться порчей всей партии.

Когда замачивание окончено, бочки тщательно моют горячей водой с помощью щеток. Можно обрабатывать бочки каустической содой. На столитровую бочку берут 80–100 г твердой каустической соды и заливают ее чистой горячей водой примерно на 1/3, закрывают и прокатывают 10–15 минут. Затем раствор соды выливают, а бочку тщательно прополаскивают чистой водой.

> СОЛЬ К КАПУСТЕ ДОБАВЛЯЮТ ИЗ РАСЧЕТА 200–250 Г НА 10 КГ КАПУСТЫ.
>
> Если ее добавить больше – капуста окажется пересоленной и к тому же затормозит рост

молочнокислых бактерий, а им на смену придут патогенные микробы и продукт будет испорчен. Если же соли будет меньше 1,5–1,7 %, готовая квашеная капуста не будет надежно законсервирована и вследствие действия посторонних микробов может оказаться очень размягченной.

Квашение капусты (базовые знания)

Для квашения лучше всего использовать средние и поздние сорта капусты (например, Слава, Московская поздняя и др.). Кочаны должны быть здоровые и плотные. Не следует перерабатывать загнившую, рыхлую, вялую, замороженную капусту.

Капусту шинкуют. По возможности должна получиться однородная стружка (шириной от 3 до 5 мм).

Шинкованную капусту укладывают в тару. Если тара большая, то на дно укладывают слой чистых капустных листьев, затем слой шинкованной капусты, который посыпают заранее приготовленной солью и приправами. И так повторяют до тех пор, пока тара не заполнится. Сверху закрывают слоем цельных листьев. Затем кладут деревянный круг (большую эмалированную крышку) и груз в виде большого чистого и прошпаренного булыжника инертной породы. Выделяющийся при брожении капустный рассол покрывает всю капусту.

Сразу же после укладки капусты начинается процесс брожения (ферментация). Уже через несколько часов над капустой появляется капустный сок. Поэтому нужно предусмотреть тазик под тарой на случай перелива сока. Обычно осенью ферментация идет около двух недель.

За это время в капусте накапливается около 1 %-ной спасительной молочной кислоты, предохраняющей ее от порчи при хранении. Во время ферментации надо наблюдать за состоянием капусты, снимать излишнюю пену, на которой обычно появляются вредные микробы и протыкать весь массив тонкой деревянной палкой, чтобы дать возможность газу выйти наружу. Если на поверхности рассола появилась плесень, ее также надо убрать.

Через 2–3 недели капуста уже готова к употреблению. Ее можно хранить в тех же бочках, где она квасилась, но можно переложить в другую тару. Квашеную капусту лучше хранить в холодных помещениях, в том числе в холодильнике. При низкой температуре дальнейшее брожение протекает очень медленно и капуста не перекиснет.

Рецепты солений

Шинкованная квашеная капуста с болгарским перцем

- ***Капуста – 1 кг***
- ***Соли – 1–1,5 ст. ложки***
- ***Моркови – 300–400 г***
- ***Сладкий перец и лавровый лист – по вкусу***

Плотные небольшие кочаны вполне созревшей капусты очистить от наружных зеленых и вялых листьев, разрезать на две или четыре части, удалить кочерыжку, а потом тонко нашинковать. Шинкованную капусту перемешать с солью, накрыть крышкой и оставить на 10–15 минут. Затем капусту перетереть руками, чтобы она стала немного мягче.

В чистую, насухо вытертую банку капусту засыпать тонкими слоями, прослоить тонко нарезанной кружочками морковью со стручковым перцем и по желанию с лавровым листом.

Каждый слой тщательно утрамбовать деревянной толкушкой настолько, чтобы выступил сок. Плотная укладка затрудняет проникновение воздуха в банку и тем самым предохраняет капусту от гниения.

Закладывать капусту следует так, чтобы выделяющийся при

брожении сок не переливался через край посуды. Капусту придавить хорошо вымытым и ошпаренным деревянным кружком с гнетом (обмытым камнем). Через 3–4 дня на поверхности станут вздуваться пузыри – признак начавшегося квашения. Затем появляется пена, которая постепенно исчезает. Во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть чистым колом, чтобы дать выход образовавшимся газам. Нужно следить за тем, чтобы капуста все время была покрыта соком. Если при закисании выделилось слишком мало сока, следует долить рассол (на стакан кипяченой воды – 3/4–1 чайная ложка соли). Образующуюся белую пленку нужно снимать, а деревянный кружок и камень обмывать кипятком.

Квашеная капуста с морковью (брусникой, клюквой)

- ***Капуста шинкованная – 10 кг***
- ***Яблоки – 800 г***
- ***Морковь нарезанная – 250 г***
- ***Лавровый лист 2,5–3 г***
- ***Соль – 250 г***
- ***Тмин – 5,0 г***

При квашении рекомендуется добавлять морковь из расчета 3 кг на 100 кг капусты. Морковь моют, чистят и режут в виде лапши.

Иногда в капусту добавляют также яблоки, клюкву или бруснику в количестве до 5 % к весу капусты.

Можно добавлять лавровый лист – 30 г на 100 кг капусты. Все эти приправы улучшают вкус квашеной капусты. Соль и приправы добавляют исходя из такого же расчета, что и в основном рецепте.

Квашеная капуста с сельдереем, чесноком и пряностями

- ***1 кг капусты***
- ***сельдерея корневого – 150 г***
- ***сушеной зелени (чабера, базилика, эстрагона, укропа, мяты) – 100 г***
- ***чеснока – 50 г***
- ***соли – 2 ст. ложки***
- ***стручковый перец – по вкусу***

Капусту нашинковать. В чистую кастрюлю влить воду (2 стакана), дать закипеть, всыпать соль (1 ст. ложку), положить сельдерей корневой и чеснок, покипятить 2–3 минуты. Отвар остудить.

Банку вымыть, хорошо просушить, заложить в нее половину подготовленной капусты, на нее выложить охлажденный сельдерей корневой, чеснок, стручковый перец (по желанию можно добавить и лавровый лист), остальную капусту залить двумя стаканами охлажденного отвара, двумя стаканами холодной воды, сверху уложить сушеную зелень (чабер, базилик, эстрагон, мяту и укроп), посыпать солью (1 ст. ложка). Придавить гнетом и поставить в сухое прохладное помещение с постоянной температурой. Когда капуста осядет, прибавить капусты, чтобы банка была полная. Через 7–10 дней проверить, если не хватает соли – добавить.

Надо следить за тем, чтобы в процессе квашения и хранения капуста была всегда покрыта рассолом, в противном случае она быстро плесневеет или загнивает. Потому, когда рассола становится мало, капусту нужно периодически заливать подсоленной холодной водой. Во время хранения следует, по мере появления на поверхности рассола плесени, аккуратно ее удалять и камень каждый раз при этом обмывать и ошпаривать.

Капуста провансаль

- ***3 кг капусты***
- ***0,4 кг сахара***
- ***100 г растительного масла***
- ***1 столовая ложка горчицы***
- ***250 г клюквы или брусники***
- ***250 г маринованных косточковых плодов***
- ***200 г маринадной заливки***

Квашеную кочанную капусту нарезают небольшими кусочками (можно использовать шинкованную или рубленую квашеную капусту). В нарезанную капусту кладут сахар-песок, растительное масло, горчицу, клюкву или бруснику, маринованные плоды (виноград, сливу и др.) и маринадную заливку от маринованных плодов. Если нет маринада, то можно добавить по вкусу уксус или лимонную кислоту. Эти приправы перемешивают с капустой, плотно (без уплотнения) укладывают в чистую посуду (стеклянную банку, эмалированную кастрюлю), заливают процеженным маринадом.

Капусту провансаль готовят незадолго до употребления в пищу, так как при температуре 8–10 °С хранить ее можно только до трех, а в холодильнике до 10 суток.

Квашеная капуста с фруктовым ассорти

- ***10 кг капусты***
- ***1,5 кг фруктов***
- ***250 г соли***
- ***1 л воды***
- ***200 г сахара***

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют. Нарезанную капусту перетирают с солью. Кладут в небольшую кадку, перекладывая слоями нарезанных на дольки яблок и груш (без сердцевины), консервированных слив и персиков (без косточек). Сверху должен быть слой нашинкованной капусты. Накрывают капусту тканью, кладут на нее деревянный кружок, а на него – гнет и ставят для заквашивания. Периодически капусту прокалывают деревянной палкой.

Как только капуста даст достаточно сока, рассол сливают. Если его окажется мало, то добавляют воду, кладут сахар-песок и доводят до кипения. После охлаждения заливают им капусту. При хранении следят, чтобы рассол покрывал капусту. Готовую капусту хранят при температуре 1–2 °С.

Розовая квашеная капуста

- ***10 кг капусты***
- ***1 кг свеклы***
- ***10 л воды***
- ***250 г соли***
- ***10–15 шт. гвоздики***
- ***0,5 чайной ложки душистого и черного перца горошком***
- ***корицы по вкусу***

Свеклу запекают, не очищая от кожицы, или тушат обычным способом, как для борща. Печеную свеклу очищают и нарезают ломтиками. Белокочанную капусту шинкуют, кладут в деревянную или стеклянную тару, перекладывая ломтиками свеклы. Варят рассол, добавив пряности, охлаждают и процеживают. Рассолом заливают капусту, накрывают тканью, кладут кружок, гнет и оставляют для заквашивания.

Приготовленная таким способом капуста приобретает розовый цвет и сладковатый вкус.

Засолка огурцов в бочонках и кадках

- ***5 кг огурцов***
- ***150 г укропа***
- ***15 г чеснока***
- ***25 г хрена (коренья)***

- ***5 г горького стручкового перца***
- ***700–800 г соли***
- ***10 л воды***

Засолка огурцов несколько отличается от квашения капусты.

Для нее отбирают огурцы не полностью созревшие, с плотной мякотью и без пустот. Перед засолкой огурцы сортируют по размеру и зрелости. Мелкие огурцы солят отдельно от крупных. Огурцы с дефектами (желтые, битые, раздавленные, поврежденные болезнями и вредителями) в засолку не допускаются. После сортировки огурцы тщательно моют в чистой воде и сразу же укладывают в бочки. Одновременно с огурцами в бочки укладывают пряности и травы – укроп, чеснок, хрен, стручковый перец. Пряности заготовляют в виде смеси в измельченном (нарезанном на мелкие кусочки) виде.

> Для улучшения вкуса огурцов добавляют и многие другие ароматические травы – листья хрена, черной смородины, петрушку, сельдерей, кориандр, эстрагон, базилик и др.

Уложенные в бочки и пересыпанные пряностями огурцы заливают рассолом. Для крупных огурцов рассол делают крепче. Перед заливкой рассол процеживают через ткань. Рассол заливают в бочки уже после их укупорки через шпунтовые отверстия.

После этого бочки с огурцами и рассолом оставляют на 1–2 дня. За это время в огурцах начинается процесс брожения с образованием молочной кислоты. Если при этом обнаружится, что некоторые бочки протекают, их необходимо исправить, а если этого сделать нельзя, следует переложить огурцы в исправные бочки и залить новым рассолом.

По прошествии двух дней, когда огурцы уже несколько просолятся, бочки следует перевести в холодные помещения. При низкой температуре дальнейшее брожение будет идти медленно, и огурцы при этом получатся вкусными, хрустящими, без пустот. Как правило в обычном погребе брожение продолжается еще 30–35 дней.

Иногда во время хранения, особенно если бочка уже открыта и часть огурцов взята, на поверхности рассола появляется плесень и пленчатые дрожжи. Если пленку не снять, то плесени быстро разложат на поверхности огурцов и рассола молочную кислоту и тогда начнут развиваться гнилостные микроорганизмы, от действия которых огурцы размягчаются и приобретают неприятный вкус и запах. Огурцы можно солить в широкогорлых консервных стеклянных бутылях (трех– и десятилитровых). Вся

подготовка огурцов, рассола и пряностей проводится так же, как описано выше. Бутыли с огурцами, залитыми рассолом, прикрывают сверху тканью и оставляют в теплом месте на 1–2 суток. Затем переносят в холодный подвал или погреб и там выдерживают для медленного брожения 10–15 дней, не закрывая крышками, а лишь прикрывая тканью. За это время брожение в основном закончится, прекратится выделение газов и тогда бутыли с огурцами можно закатать жестяными лакированными крышками и оставить на хранение в том же холодном помещении.

Перед закатыванием бутылей с поверхности рассола снимают плесень, если она появилась, и в каждую бутыль насыпают немного порошка горчицы, чтобы плесень не появлялась вновь.

> СОВЕТ
>
> Если на поверхность рассола и огурцов насыпать немного сухого порошка горчицы, плесень развиваться не будет, так как в ней содержится антисептическое вещество – аллиловое.

Соленые огурцы в большой таре под гнетом

- ***Огурцов 5 кг***
- ***укропа 150 г***
- ***корня хрена (мелко нарезанного) 25 г***
- ***чеснока 150 г***
- ***красного острого перца свежего 5 г или сушеного 1 г***

Для засолки берут плотные, без пустот, с мелкими семенами огурцы, без механических повреждений и не пораженные болезнями. Плоды сортируют и моют. Для сохранения зеленого цвета огурцы обдают кипятком. Для улучшения качества и вкуса огурцов добавляют эстрагон, листья черной смородины, вишни, дуба и хрена, сельдерей – всего 150–200 г. Зелень пряных растений моют, измельчают и третью часть их кладут на дно подготовленной тары. Затем до половины ее вместимости плотно заполняют огурцами, укладывают их в вертикальном положении, потом снова – треть пряностей и тару доверху заполняют огурцами, добавляют остальные пряности. Для улучшения молочнокислого брожения можно положить и листья белокочанной капусты.

Рассол заливают в тару. Продолжительность посола при температуре 10–12 ˚С – 30–35 суток, при температуре 6–8 ˚С – 40–45 суток. Лучшая температура для хранения огурцов – от 0 до 1 ˚С.

При непродолжительном хранении огурцы, залитые рассолом, покрывают двойным слоем марли, накрывают деревянным кружком и кладут гнет (он не должен превышать 10 % массы самих огурцов). Образующуюся плесень удаляют.

СОВЕТ

Чем крупнее плоды и чем дольше огурцы предполагается хранить, тем крепче должен быть рассол. Возможная его крепость от 6 до 10 % (на 10 л воды от 600 г до 1 кг соли).

СОВЕТ

Так как концентрация солевого раствора всегда сильнее внизу кадки, при засолке крупных и мелких огурцов вместе крупные кладут в нижние, а мелкие – в верхние ряды.

Огурцы в собственном соку

Вместо воды для приготовления рассола можно использовать измельченную массу огурцов в чистом виде или с другими ингредиентами:

- ***измельченными болгарским перцем и корнем хрена***
- ***укропом***
- ***измельченным чесноком***

Соотношение рассола (с компонентами) и засаливаемых огурцов – 1:1. Соль – 6–10 % от массы рассола.

Стеклянные трехлитровые банки с огурцами с рассолом, покрывают тканью и оставляют на один-два дня в теплом месте, а затем хранят при температуре 10–12 °С в течение 10–15 дней, не закрывая крышками. Когда выделение газа прекратится, закрывают полиэтиленовыми крышками и хранят в холодном месте. Если появляется плесень, то перед укупоркой тары ее снимают и сверху насыпают порошок горчицы.

ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ В ТЫКВЕ

Огурцы в тыкве приобретают нежный аромат и вкус. Отбирают самые мелкие огурцы последних сборов – они, как правило, самые плотные. Можно использовать даже завязи.

Выбирают зрелую, плотную тыкву, которую можно поставить и она не будет заваливаться на бок. У тыквы срезают верхушку (плодоножку с частью мякоти), ложкой вынимают семена, закладывают в нее подготовленные

огурцы и наливают рассол (40 г соли на 1 л воды). Пряностей не добавляют. Закрывают тыкву крышкой, пришпилив ее к основной части деревянными палочками и опускают в середину бочки, в которой засаливают огурцы обычным способом. Хранить их надо на холоде.

Малосольные огурцы

Только что собранные огурцы моют и кладут в стеклянные банки, перекладывая их пряностями – листьями черной смородины, укропом, чесноком, мелко нарезанными кореньями хрена, эстрагоном. Заливают охлажденным рассолом (на 1 л воды берут 2–3 столовых ложки соли). Уже через пару дней огурцы бывают готовы.

Для ускорения засолки кончики обрезают и заливают горячим рассолом. Но такие огурцы не выдерживают длительного хранения.

Засолка томатов

Все сказанное выше об условиях соления и хранения огурцов относится также и к томатам. Для засолки пригодны томаты в разных стадиях зрелости – совершенно зрелые, красные (но не перезрелые и не размягченные), розовые и зеленые. Так как красные томаты при засолке размягчаются, их следует солить в мелкой таре – в бочонках или в стеклянных широкогорлых бутылях. В крупных бочках и ведрах солят зеленые и бурые томаты.

Так же как и огурцы, томаты всех сортов можно солить в трехлитровых банках, укупориваемых жестяными лакированными крышками после 10–15-дневного брожения в неукупоренном виде. Для них также вполне пригоден описанный выше способ засолки в тыкве. При этом лучшие результаты получаются при засолке мелких плодов томатов круглых или грушевидных сортов, розовых или красных.

Рассол для заливки зеленых и бурых томатов готовят такой же крепости, как для огурцов, т. е. 700–800 г соли на 10 л воды. Для красных и розовых томатов рассол делают несколько крепче – 1 кг соли на 10 л воды. В качестве специй применяют укроп, листья хрена, черной смородины, кориандр, базилик и другие перечисленные выше травы.

Томаты соленые

Цельные чистые помидоры без плодоножек укладывают рядами в бочонки или в эмалированную посуду большой вместимости, добавляя эстрагон, укроп, листья черной смородины и вишни, чеснок. Наполнив тару томатами, заливают приготовленным рассолом (на 10 л охлажденной кипяченой воды: для зеленых и бурых томатов 800 г соли, для зрелых – 1 кг).

СОВЕТ

Солят зеленые, бурые и спелые помидоры, но обязательно раздельно.

Во время хранения огурцов и помидоров иногда с банок срываются крышки. Это происходит из-за того, что их хранят в теплом месте. Брожение (ферментация) соленых огурцов и томатов, как уже отмечалось, замедляется или совсем прекращается при хранении в холодном месте (в холодильнике и т. д.) и возобновляется, когда переносят их в теплое помещение. Чем выше температура, тем интенсивнее брожение. В банках при брожении скапливаются газы (углекислота), и под их напором крышки срываются. В этих случаях надо закатать банки вновь крышками и перенести в более холодное помещение. Происходящий процесс почти не влияет на качество продукции.

ЗЕЛЕНЫЕ СОЛЕНЫЕ ТОМАТЫ

Помидоры моют, удаляют плодоножку, укладывают в кастрюлю или бочонок. На дно, сверху и между помидорами засыпают пряности: укроп, мелко нарезанный хрен, зелень петрушки, коренья и листья сельдерея, вишневые листья, чеснок. На 5 кг помидоров – 100 г пряностей.

Отдельно сварить рассол: на 5 кг помидоров – 3 л воды и 150 г соли, охладить, залить помидоры и оставить при комнатной температуре на 14–15 дней, чтобы перебродило, затем поставить в прохладное место – погреб, холодильник.

Соление огурцов и томатов в стеклянной таре

Засолка огурцов и томатов в стеклянной таре проходит так же, как и при солении их в бочках. Наиболее удобно солить в банках вместимостью от 3 до 10 л.

Для засолки в десятилитровой посуде берут: огурцов 6–7 кг или томатов 7 кг, укропа 30 г, листьев или корня хрена 30 г,

листьев сельдерея 40–50 г, стручков острого перца 1–3 шт., чеснока 10–20 зубков, 3–4 дубовых и по 5–7 вишневых и черносмородиновых листьев.

Наполненные плодами банки заливают рассолом (0,6–0,7 кг соли на 10 л воды), горлышко банки закрывают пыжом из листьев черной смородины или из укропа, покрывают бумагой или чистой марлей и завязывают шпагатом.

В таком виде посоленные огурцы или томаты (зеленые и бурые) ставят в теплое и темное место для брожения на 5–6 суток.

При холодной погоде продолжительность брожения продлевают до 10 дней. Конец брожения определяют по цвету огурцов (они становятся слегка желтоватыми), а также по вкусу. За этот срок брожение в основном будет закончено. После этого тщательно очищают горлышко банок от пены и доливают банки рассолом так, чтобы он немного вытекал через край. Затем банки закатывают и ставят в более прохладное место. Таким может быть погреб или земляная яма.

Огурцы и томаты, посоленные в стеклянной таре и герметично закрытые, можно хранить до наступления холодов при температуре не выше 15 °С. Примерно такая температура держится летом в земляной траншее (яме), закрытой сверху небольшим слоем земли, а также в погребе.

С наступлением холодов эту продукцию можно хранить в помещениях с температурой до –6 °С или в траншее. Траншею копают с таким расчетом, чтобы верх банок уходил в землю на 10–15 см от края траншеи.

Крышки банок смазывают жиром и закрывают бумагой. На крышки кладут тес или фанеру, затем яму засыпают землей.

Еще один способ хранения солений, если в хозяйстве подвала или иного помещения с соответствующей температурой, или она там не всегда одинаковая. Выкапывают яму глубиною в 1–1,5 метра и достаточных размеров, чтобы поместить все банки.

В яму, выстлав ее соломой, укладывают банки, засыпают промежутки между ними сухим песком. На первый нижний ряд бутылок насыпают слой песка толщиною в 6–10 см, на него укладывают второй ряд банок, затем таким же порядком третий и четвертый.

Больше 4 рядов банок в одну яму не следует укладывать. Верхний ряд засыпают песком, забрасывают его землей.

В такой яме поддерживается одинаковая температура, что благоприятно сказывается на хранении заготовок.

При наступлении небольших морозов не следует опасаться замерзания засоленной продукции. Рассол в огурцах и томатах

замерзает при температуре –6 °С. Если же банки утеплить чем-нибудь (накрыть старыми ватными вещами), то они выдерживают и более низкую температуру. К концу брожения цвет огурцов должен быть зеленовато-оливковым, рассол – слегка мутным, приятного аромата и солоноватого, достаточно кислого вкуса. Огурцы получаются крепкие, хрустящие.

Свекла квашеная

Лучшие сорта свеклы для квашения те, что имеют темноокрашенную мякоть, без белых колец и прожилок. Корнеплоды должны быть свежими, зрелыми. Нельзя перерабатывать свеклу после образования цветочных стеблей (стволов), так как она становится волокнистой.

Сначала свеклу моют и очищают от кожицы и корешков. Мелкие корнеплоды диаметром до 3–5 см квасят целиком, а крупные разрезают на кружки, пластинки, кубики и заливают 4–5 %-ным рассолом. Сверху прикрывают деревянным кругом с небольшим гнетом. В первые дни брожения на поверхности появляется пена. Ее следует снимать, а круг и гнет время от времени промывать свежим чистым раствором соли. Через 10–15 дней брожение заканчивается, и тогда бочки доливают рассолом, укупоривают и ставят в холод.

Морковь

Обычно морковь квасят вместе с капустой, куда ее добавляют для улучшения вкуса капусты. Можно квасить ее и отдельно. Брать надо морковь ярко-оранжевого цвета с небольшой и негрубой сердцевиной. Ее моют, очищают от тонких корней и верхней зеленой части, затем поступают так же, как и при засолке свеклы.

Морковь квашенная с сельдереем (болгарская кухня)

Небольших размеров морковь помыть, очистить и сложить в подходящую посуду. Каждый ряд переслоить листьями сельдерея, зеленью петрушки, 2–3 лавровыми листками, несколькими зернами черного перца. Когда морковь будет уложена, залить кипящей водой с уксусом (2 части воды, 1 часть уксуса, 5 г соли на каждый литр жидкости). Держать в прохладном месте. Использовать для салатов.

Квашение моркови и свеклы

Вымытые корнеплоды очищают от кожицы, вновь промывают, режут на 2–3 части и помещают в тару.

Свеклу во избежание потемнения укладывают в тару, уже наполненную на 1/4 рассолом (300–400 г соли на 10 л воды), а затем доливают рассол так, чтобы он покрывал свеклу слоем в 10–15 см.

Морковь заливают рассолом (600 г соли на 10 л воды) после того, как она уложена в тару.

На корнеплоды сверху помещают деревянный кружок и гнет.

У свеклы брожение при температуре 20 °С заканчивается через 10 суток, у моркови – через 2 суток. Хранят квашеные корнеплоды при температуре от 0 до 5 °С, удаляя появляющуюся на поверхности плесень.

Морковь квашеная для салатов и винегретов

Морковь очистить, сложить в подготовленную для этой цели посуду и залить рассолом (60 г соли на 1 л кипяченой воды). Процесс брожения заканчивается через несколько дней.

Квашеная овощная смесь

Стручки болгарского перца помыть, наколоть иглой в 5–6 местах. Так же подготовить зеленые томаты. Морковь (некрупную) помыть, очистить. Помыть и наколоть зеленые огурцы, мелкие арбузы (можно незрелые). Все овощи сложить рядами в посуду, переслаивая их вымытыми вишневыми и виноградными листьями, ветками сельдерея. Залить рассолом (10 л воды, 500 г соли), положить гнет и держать в холодном месте. В рассол можно влить и уксус. Заливать можно холодным или горячим.

Если овощную смесь залить горячим рассолом, овощи будут готовы через несколько дней.

Чеснок квашеный

Состав заливки:

- ***Вода – 1 л***
- ***соль – 50 г***
- ***уксус – 25 г***

Стрелки и головки чеснока моют, стрелки нарезают кусочками длиной до 10 см, бланшируют в кипящей воде 2 минуты, охлаждают в холодной воде. Плотно укладывают в стеклянную или эмалированную посуду. Заливают охлажденным

рассолом, сверху закрывают чистым холстом, кладут кружок и гнет. Залитый чеснок держат в теплом помещении. Через 3–4 дня начинается брожение, которое длится 4–5 дней, после чего посуду с чесноком ставят в холодное место. Готовый чеснок можно хранить в стеклянных литровых банках, укупоренных жестяными крышками. Для этого проквашенный чеснок укладывают в чистые банки и заливают свежим горячим рассолом. Банки стерилизуют 5 минут

Баклажаны квашеные, фаршированные овощами

- ***3 кг баклажанов***
- ***небольшой кочан капусты (800 г)***
- ***200 г моркови***
- ***3 штуки крупного болгарского перца***
- ***долька чеснока***
- ***Рассол: на 3 литра воды полстакана соли***

Некрупные баклажаны надрезать, пробланшировать в кипятке, дать стечь воде. Капусту, морковь, болгарский перец, чеснок мелко нашинковать, перетереть с солью. Смесью начинить баклажаны, затем плотно уложить в стеклянную банку надрезами сверху и залить соленым раствором.

РЕЦЕПТУРА НА 1 БУТЫЛЬ ВМЕСТИМОСТЬЮ 10 Л

Ингредиенты	Количество
Баклажаны	10 кг
Лавровый лист	5 г
Чеснок	250 г
Соль	100 г (для варки)
Соль	50 г (в чеснок)
Соль	150 г (в рассол)
Вода	2 л (в рассол)

Овощная заготовка соленая

1 кг перца, 500 г белых кореньев (петрушка, сельдерей, пастернак), 300 г зелени петрушки и укропа, 300 г соли.

Стручки сладкого перца помыть, вынуть семена, ополоснуть холодной водой и нарезать тонкой лапшой. Коренья подержать 30 минут в холодной воде, очистить и натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой (как и перец). Зелень перебрать, удалить пожелтевшие и подсохшие части, помыть, стряхнуть воду и мелко нарезать. Все овощи сложить в миску, пересыпать солью и оставить на 15–20 минут За это время перемешать несколько раз для равномерного распределения соли.

Овощи разложить в подготовленные ошпаренные банки, хорошо утрамбовать, излишек сока слить. Банки завязать пергаментом и хранить в холодном месте. Можно сверху насыпать слой соли (дополнительно). Овощи будут сохраняться

всю зиму. Они очень хороши для заправки супов, борщей, вторых блюд. Солить блюдо не нужно.

Баклажаны квашеные с зеленью

- ***1 кг баклажанов***
- ***1 стакан нарезанной зелени сельдерея***
- ***0,5 стакана петрушки, чабера и укропа***
- ***50 г чеснока***
- ***1,5 ст. ложки соли***
- ***стручковый перец по вкусу***

Неочищенные от кожуры небольшие баклажаны хорошо промыть холодной водой и сделать в каждом продольный надрез длиной в 3–4 см. Затем положить баклажаны в кипящую воду и, дав покипеть 7–10 минут, переложить в посуду с холодной водой на 20–30 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

В кипящую воду (4 стакана) положить веточки сельдерея; через 3–5 минут вынуть и остудить. В кипящий отвар всыпать соль, дать закипеть, а потом остудить.

Мелко нарезать зелень (сельдерей, петрушку, чабер, укроп), чеснок, стручковый перец, все это хорошо перемешать с солью, затем нафаршировать этой смесью баклажаны через надрезы, заложить плотно в банку, залить остуженным рассолом (рассол должен покрывать баклажаны). Придавить чистым деревянным кружком с гнетом, которым может служить большой, хорошо вымытый плоский камень, затем покрыть чистой тканью, хорошо закупорить банку и поставить в сухое прохладное помещение.

Баклажаны соленые

Баклажаны для засолки должны быть мелкими, зрелыми, плотными, темно-фиолетового цвета. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, отрезают плодоножки. Ножом делают сквозной разрез по длине и варят в соленой воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) 20 минут – до мягкости. Затем баклажаны выкладывают на чистую, наклонно установленную доску (для стока воды) и охлаждают на воздухе.

Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают пластинками, добавляют соль и растирают ложкой на кухонной доске.

Уложив лавровый и по желанию сельдерейный лист на дно бутыли, в нее кладут баклажаны, предварительно внеся чайной ложкой в их разрезы тертый чеснок с солью. Заполненную бутыль

заливают кипяченым и охлажденным рассолом (70 г соли на 1 л воды).

Бутыль с баклажанами накрывают крышкой и оставляют при комнатной температуре на 5 дней для молочнокислого брожения, после чего ставят в холодное помещение с температурой не выше +8 °С.

Перед подачей на стол баклажаны нарезают кусочками и заправляют подсолнечным маслом.

Баклажаны соленые – турша

Вымытые баклажаны одного размера и одной спелости без плодоножки разрежьте вдоль и варите минут 20. Затем промойте в нескольких водах до (светлой воды), положите на стол рядами и сверху на них доску и груз. Один край стола приподнимите (подложите что-нибудь под ножки его с одной стороны) для стока воды и оставьте на всю ночь.

Рассол. Вскипятите воду, посолите (на вкус она должна быть пересоленой), добавьте горький и душистый перец, лавровый лист. Когда соль растворится, оставьте и накройте марлей, оставьте на ночь.

Для приправы мелко нарежьте коренья и листья петрушки, корни пастернака, укроп. Мелкую морковь надо промыть, почистить, а крупную сварить, маленькие огурчики, белые или бурые помидоры, болгарский перец помыть, отрезать хвостики, семена, разрезать надвое, стручковый перец кладется целым. В соленой воде необходимо отварить стручки молодой фасоли – предварительно отделить с боков стручков нити, и если стручки большие, то в сыром виде их переломить надвое, крупный лук разрезать на 2 или 4 части, чеснок истолочь. Все смешать, и когда с баклажанов стечет вода на дно посуды (бочки, кадушки, эмалированной кастрюли, керамической миски), следует положить слой приправы, затем баклажаны, и так рядами до верха посуды. Залить рассолом, положить сверху кружок и гнет (камень). По мере того, как овощи осядут, докладывать их доверху до тех пор, пока оседание не прекратится.

Залить растительным маслом на 4–5 см. Если это бочонок, то вставить донышко, набить обруч и на 2–3 недели перевернуть его вверх дном, на столько же положить на бок, через такой же срок повернуть на другой, а через 2–3 недели поставить на дно. Делается это для того, чтобы растительное масло равномерно распределилось на все содержимое бочонка. В любой другой посуде можно просто накрыть холстиной. Очень хороша турша с вареным картофелем и как приправа к мясному блюду.

Соленые баклажаны по-грузински

Первый способ. В кипящий насыщенный раствор соли (чтобы свежее яйцо не тонуло) опускают сразу большое количество баклажанов без плодоножек, прикрывают крышкой, а сверху кладут небольшой груз – иначе горячие баклажаны с кипящей водой ее поднимут. Когда баклажаны станут мягкими (легко прокалываются вилкой) их вынимают шумовкой и раскладывают по одному на чистый стол, а ставший черным рассол выливают. Каждый баклажан разрезают вдоль, но не до конца и укладывают все под пресс на 5 часов, чтобы стек сок, вместе с ним уйдет и горечь.

Затем половинки баклажанов обильно посыпают черным молотым перцем, толченым чесноком, плотно укладывают в эмалированную посуду и заливают рассолом. Сверху прикрывают чистой салфеткой и деревянным кружком с грузом. Так простоят они всю зиму.

Рассол: добавляют в воду соль, черный перец горошком, лавровый лист, кипятят и остужают.

Второй способ. Для засолки берут целые баклажаны, бланшируют в кипящем 5 %-м рассоле (500 г соли на 10 литров воды) в течение 3–5 минут После этого их переносят в холодную (ледяную) воду для охлаждения. Охлажденные баклажаны надо сильно отжать до прекращения стекания воды. Затем плоды разрезают вдоль, но не до конца и начиняют фаршем (нарезанную соломкой вареную морковь, мелко нарезанные чеснок, перец сладкий, перец горький стручковый, зелень петрушки). Половинки плодов прижимают друг к другу и плотно укладывают в эмалированную посуду, пересыпая ряды укропом, лавровым листом. Сверху их закрывают салфеткой, кружком, кладут груз и заливают рассолом (400 г соли на 10 л воды). Через 20–30 дней после засолки баклажаны готовы к употреблению.

Баклажаны по-волжски (консервированные)

- ***Баклажаны подготовленные –10 кг***
- ***Чеснок – 200 г***
- ***Морковь – 1,5 кг***
- ***Петрушка, укроп, сельдерей – 1,2 кг***
- ***Перец сладкий – 0,5 кг***
- ***Перец горький стручковый***
- ***Лавровый лист***

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать вдоль, бланшировать в соленой воде (на 10 л – 500 г соли) в течение 1–2

минут и положить их под пресс на 5–6 часов, чтобы вышла горечь. Подготовим рассол: 1 л воды, 1 столовая ложка соли (с горкой), 3 столовые ложки уксусной эссенции или 6 %-ного столового уксуса. Вскипятить рассол и бланшировать в нем поочередно кусочки подготовленных баклажанов – 5–10 минут, перец красный сладкий, разрезанный на полоски, – 3–4 минуты, зелень петрушки, базилика, сельдерея – 3 минуты.

В 0,5 л банки укладывать послойно баклажаны, перец сладкий, чеснок, зелень. В каждую банку добавить 8–10 горошин перца душистого. Заполнить банки рассолом и стерилизовать 30–35 минут.

Крепкий посол зелени

Описанным выше способом можно заквасить или засолить любую применяемую в хозяйстве пряную зелень, стоит лишь уложить ее в банки или бочки, залить 5 %-ным рассолом и после 1–2-дневной выдержки в тепле перенести в холодное помещение для хранения.

Но качество пряной зелени сохраняется гораздо лучше, если ее не квасить, а засаливать крепким сухим посолом. Зелень (молодой укроп, петрушку, сельдерей, мяту, лук-перо и др.) разрезают или рубят и затем смешивают с чистой сухой солью в соотношении: зелени 8 частей и соли 2 части. Смесь зелени с солью укладывают в стеклянные банки, а также в керамическую тару. При укладке ее утрамбовывают до тех пор, пока не появится сок.

> СОВЕТ
>
> У соленой зелени сохраняется ее первоначальный цвет (а не оливковый, как в соленых огурцах или томатах) и натуральный аромат.

Высокая концентрация соли (20 %) не дает возможности развиваться никаким микроорганизмам, в том числе и молочнокислым. Поэтому в данном случае никакого брожения не происходит и зелень получается не квашеная, а соленая.

Банки или бочки с зеленью оставляют на 2 суток в обычном помещении. За это время зелень несколько осядет, тогда тару заполняют доверху, взяв зелень из других банок. Затем зелень укупоривают и хранят в холодном помещении. Употребляют соленую зелень во всех случаях, когда применяют и свежую. Следует только помнить, что в ней содержится много соли, поэтому блюда с такой зеленью не надо солить или же к ним

следует добавлять лишь недостающее количество соли по вкусу.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАШЕНЫХ ОВОЩЕЙ ДЛЯ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД НА 10 КГ ГОТОВЫХ СМЕСЕЙ

Продукты	Вес продуктов, предназначенных для приготовления (кг)		
	щей	борща	рассольника
Капуста шинкованная квашеная	8,5	5,0	4,0
Свекла квашеная	–	2,6	–
Помидоры соленые	1	1	1 .0
Огурцы соленые	–	–	3
Морковь соленая	0,5	1	0,5
Свекольный сок	–	0,4	–
Огуречный рассол	–	–	1,5
Пряности (г):			
а) перец стручковый горький сушеный	1	1	–
б) лавровый лист	1,5	1,5	1,5

Соленые помидоры и огурцы следует нарезать на дольки, а рассол свеклы или огурцов брать из бочек, в которых производилась засолка этих овощей. Бочки или банки с заготовками хранить на холоде.

Что можно заготовить из других овощей

Из различных овощей можно приготовить квашеные овощные смеси, маринады, борщи, щи, заправочные консервы, сушеную зелень.

Квашеные овощные смеси

Овощи перемешивают, укладывают в бочки или кадушки,

крупные стеклянные банки и тщательно уплотняют. Если овощи предназначены для борща, то в качестве заливки используют профильтрованный свекольный раствор, а для рассольника – огуречный рассол.

Кабачки и патиссоны соленые

Подготовка и порядок засолки кабачков и патиссонов, добавление пряных растений, заливка рассолом такие же, как и при солении огурцов.

На 10 кг кабачков или патиссонов: укропа 300 г, сельдерея 100 г, хрена 50 г, стручкового острого красного перца 3–5 шт., чеснока 15–20 зубков.

> СОВЕТ
>
> Пригодны только целые очень качественные молодые кабачки длиной не более 15 см и диаметром 4–5 см и патиссоны длиной 5–6 см.

Перец соленый по-украински

Толстостенный болгарский перец моют и удаляют плодоножку с семенником, укладывают один в другой, помещают в бочки, эмалированную или стеклянную посуду большой вместимости, на дно которой кладут пряности (петрушку, сельдерей, укроп и др.).

Ряды перца послойно пересыпают солью (из расчета 200–300 г на 10 кг подготовленного перца). При укладке ряды перца перекладывают пряными растениями, сверху также укладывают пряные растения, затем деревянный кружок и гнет. По мере просаливания перец выделяет сок. Если сока недостаточно, то нужно добавить в емкость 2–3 %-ный рассол (20–30 г соли на 1 л воды).

> СОВЕТ
>
> Такой перец пригоден для приготовления фаршированного перца в зимний период. Перед употреблением его хорошо промывают и вымачивают несколько часов в холодной воде.

Соленый перец по-грузински

Для засолки используют зрелый, здоровый, плотный, одинаковой окраски не горький на вкус и без повреждений перец.

Стручки помыть, дать стечь воде, очистить от плодоножек и семян. Затем каждый стручок пересыпать солью из расчета 50 г на 1 кг подготовленного сырья. Уложить один перец в другой, поместить в эмалированную кастрюлю, накрыть чистой тарелкой, сверху положить груз и выдержать так 12–15 ч. За это время перец выделит сок.

После выдержки перец вместе с выделенным соком переложить в подготовленную емкость, долить рассол из расчета 50 г соли на 1 л воды. Емкость наполнить на 10 см ниже верха горлышка, положить чистую ткань, деревянный кружок и груз. Хранить в холодном месте. Перед употреблением перец тщательно помыть, отмочить в холодной воде в течение 10 часов, а затем наполнить фаршем.

ЕСЛИ В ПОДВАЛЕ СЛИШКОМ ТЕПЛО

Менее всего благоприятны для хранения соленых огурцов и томатов в открытых бочках конец лета и начало осени, когда держится высокая температура воздуха.

На этот период приходится подыскивать соответственно холодные помещения для хранения соленых огурцов и томатов. В них брожение идет очень медленно. В помещениях с относительно высокой температурой (15–20 ˚С) брожение идет быстро, кислота накапливается сверх нормы и огурцы перекисают. Поэтому в целях сохранения качества огурцов и томатов их можно переложить из бочек (после окончания брожения) в банки, залить рассолом, процеженным через марлю, закрыть крышками и положить в траншею.

Можно в рассол добавить 70 %-ный уксус – столовую ложку на трехлитровую банку или 3 ложки на десятилитровую – это обеспечит более надежное хранение продукции. Но после этого получаются уже маринованные огурцы или помидоры.

Пестрое соленье

1 кг некрупного болгарского перца, 1 кг мелких зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 головка (маленькая) краснокочанной капусты, 2 головки цветной капусты, 1 кг мелкого лука, 10 головок очищенного чеснока, соль, уксус, горчица.

Овощи очистить. Краснокочанную капусту нарезать шашками, а цветную разделить на соцветия. Лук, чеснок и морковь очистить, морковь нарезать кружочками. Смесь сложить

в таз, пересыпать по вкусу солью и оставить на ночь.

На другой день овощи выложить в банку без сока и залить холодным рассолом (1 л воды, 1 л уксуса, 50 г соли, 2 ст. ложки готовой горчицы). Хранить под гнетом в прохладном месте.

Квашеный перец

- ***10 кг перца***
- ***5 л воды***
- ***2,5 л уксуса***
- ***1,5 кг меда***
- ***500 г соли***
- ***по 1 ч. ложке черного и душистого перца***
- ***5–6 гвоздичек.***

Перец очистить, сложить в банку и залить приготовленным из указанных компонентов рассолом, заранее прокипяченным вместе с пряностями. Заливка должна быть остывшей. Банки завязать и держать в холодном месте.

Засолка арбузов

Солить надо арбузы с тонкой коркой, полностью созревшие, плотные, без трещин и других повреждений. Не рекомендуется брать крупные арбузы. Перед засолкой арбузы рассортировывают по размеру, затем их моют и плотно укладывают в бочки. Рассол для заливки готовят крепостью 6 %. После заливки бочки с арбузами оставляют на 1–2 дня, а если погода прохладная, то и на 3–4 дня там же, где производили засолку.

Если в течение этого времени будет замечено, что из бочек через щели вытекает рассол, щели необходимо заделать, а рассол добавить. Бочки с арбузами хранят при максимально низкой положительной температуре.

> СОВЕТ
>
> Чтобы во время соления газы не разорвали мякоть арбузов, лучше приступать к солению как можно в более поздние сроки, когда в подвале установится температурный режим от 0 до 5 °С, препятствующий спиртовому и молочнокислому брожению.

Соленые арбузы

Небольшие спелые или недозрелые (только не перезрелые!) арбузы без «бочков», механических повреждений и плодоножки

промывают кипяченой холодной водой, накалывают в нескольких местах острой деревянной шпилькой и кладут в подготовленные кадки. Заливают арбузы прокипяченным охлажденным рассолом (на 10 л воды: для крупных арбузов – 800 г соли, для мелких – 600 г), накрывают деревянным кружком, кладут на него гнет.

Примерно через 30 суток арбузы готовы.

Соление в арбузной мезге или в песке

На дно чистой бочки кладут слой раздробленных спелых арбузов из мякоти и кожуры (или хорошо промытого и прокаленного крупнозернистого песка), затем поверх этой массы кладут целые арбузы в несколько рядов с переслойкой их мезгой (песком) слоем 8–10 см. Когда бочка наполнена, верхний слой тоже засыпают мезгой (песком). После этого бочку закупоривают и через шпунтовое отверстие заливают рассол (400 г соли на каждые 10 л воды).

> СОВЕТ
>
> Переслойка арбузной мезгой или песком обеспечивает хорошие качества готовой продукции благодаря тому, что при этом песок или мезга заполняют все свободное пространство в бочке. После укладки в нее арбузов приходится заливать бочки значительно меньшим количеством рассола, что создает меньшие условия для диффузии сока из арбузов в рассол, в результате чего их форма, цвет и плотность почти полностью сохраняются, а вкус недозрелых даже улучшается. Разве что приобретается приятный привкус сидра.

Ассорти из овощей и фруктов

Огурцы, зеленые и бурые помидоры, твердые яблоки, морковь, сливы, сельдерей, петрушку, цветную капусту, небольшие недозрелые арбузы, стручковый перец (если есть, можно добавить 2–3 айвы) тщательно вымыть, нарезать кусочками, уложить в подготовленные банки, бросить туда же несколько зубчиков чеснока, сверху накрыть листьями вишни, сушеным укропом. Залить рассол так, чтобы он покрыл овощи (на литр воды – 30 г соли). Банки хранить в холодном месте. Можно пастеризовать 0,5 л банки 15–18 минут

Мочение

В этом виде заготовок различают три вида мочения: простое, кислое и сахарное.

Перед использованием деревянную кадку хорошо осматривают, чтобы она не текла и была чистой. Если кадка хоть немного чем-то пахнет, ее надо смазать глиной внутри и снаружи (слоем в один-два пальца) и дать сутки постоять. Если запах остается, то надо еще раз кадку смазать глиной. После этого кадку хорошо вымыть водой и прошпарить кипятком.

Иногда кадка пахнет погребом. В этом случае ее заливают наполовину водой, добавляют в воду пахучие травы (мяту, крапиву) и бросают в кадку раскаленный камень или железо, затем покрывают мешком и дают постоять. После этого промывают кадку чистой водой. Если кадка течет, ее замачивают водой. Яблоки можно мочить и в эмалированной посуде (ведра, кастрюли, баки).

Яблоки моченые с соломой

Для мочения берут поздне-осенние и зимние сорта яблок с плотной мякотью, зрелые, здоровые, без червоточин, пятен и повреждений, равномерные по величине. Отсортированные яблоки моют, дают стечь воде.

Подготовленную чистую, пропаренную, без посторонних запахов тару выстилают промытой в горячей воде ржаной соломой, укладывают яблоки вручную, пересыпая каждый ряд промытой ржаной соломой, после чего заливают приготовленное сусло и ставят небольшой гнет, чтобы все яблоки были покрыты рассолом. Можно обойтись и без ржаной соломы.

Для приготовления сусла воду доводят до кипения, добавляют солод и кипятят в течение 5 минут. При отсутствии солода можно добавить ржаную муку. Для этого ее разводят в небольшом количестве холодной воды и заливают кипятком.

На 10 л воды требуется: солода – 50–75 г или муки ржаной – 200 г, соли – 100–120 г, сахара или меда – 400–500 г.

Хранят при температуре 20–25 ˚С в течение трех дней, доливая свежее сусло и удаляя образовавшуюся пену. Затем тару закрывают переносят в подвал и хранят при температуре 0–+4 ˚С.

СОВЕТ

Зачем выстлать дно и бока ошпаренной ржаной или

пшеничной соломой? Во-первых, солома предохраняет плоды от механических повреждений. Во-вторых, улучшает цвет и вкус плодов.

Яблоки моченые (классические)

Для мочения используют позднеспелые и зимние сорта яблок. Особенно хороши моченые яблоки из сорта Антоновка.

В подготовленную тару яблоки укладывают слоями плодоножками кверху. Каждый слой переслаивают ржаной соломой, а если ее нет, то листом черной смородины. Кадку заливают суслом, которое готовят следующим образом.

200 г ржаной муки (или 150 г сухого кваса, или 200 г ржаных сухарей) размешивают в небольшом количестве холодной кипяченой воды, заливают двумя литрами кипятка, размешивают, дают отстояться и процеживают. К полученному раствору добавляют кипяченой воды до 10 л, по 2 столовые ложки соли, сухой горчицы.

Посуду заполняют суслом так, чтобы яблоки были полностью покрыты. Поверх кадки кладут кусок полотна и прижимают кружком, на который кладут гнет. В первые 5–6 дней ежедневно проверяют уровень раствора в кадке и по мере надобности его доливают. Через 8–10 дней кадку опускают в подвал, где хранят при температуре не ниже 0 °С. Через 35–40 дней яблоки готовы к употреблению.

Вместо сусла яблоки можно залить холодной кипяченой водой, добавив в нее 10 чайных ложек простокваши (на 10 л воды) и по 2 столовые ложки соли и сухой горчицы. Можно приготовить моченые яблоки в медовом сиропе. Для этого готовят сусло из 100 г соли и 2 стаканов меда. Соль и мед кипятят в ведре воды, затем остужают и заливают уложенные в кадки яблоки.

Моченая антоновка, ароматная

- ***яблоки – 1 ведро***
- ***сахар – 300–400 г***
- ***соль – 2–3 ст. ложки***
- ***листья и веточки малины, смородины, мелиссы и вишни***

Для приготовления моченых яблок в домашних условиях лучше всего использовать эмалированную посуду. Обдайте ее кипятком, на дно выложите половину листьев и веток, сверху вымытые яблоки, а затем вторую половину листьев и веточек.

Маринад готовят из небольшого количества воды, сахара, соли. Доводят до кипения, остужают, разводят холодной кипяченой водой и заливают яблоки. Сверху кладут груз и в течение недели добавляют по мере необходимости новый маринад, приготовленный тем же способом, до тех пор, пока яблоки его впитывают.

Затем выставляют яблоки в холодное место минимум на 1,5 месяца.

СОВЕТ

В подвале продукция хранится до мая – июня, а в леднике не портится и до нового урожая.

Моченые яблоки с капустой

• ***яблоки – 3 кг***
• ***морковь – 3–4 шт.***
• ***капуста – 4 кг***
• ***соль – 3 ст. ложки***
• ***сахар – 2 ст. ложки***

К нашинкованной капусте и натертой на крупной терке моркови добавьте соль и сахар, и немного помните руками или толкушкой, чтобы капуста пустила сок. Чистые яблоки уложите в кастрюлю, а пространство между ними заполните капустой с морковью, закончив слоем капусты в 2–3 см.

Если во время мятия капусты появился сок, смешайте его с рассолом из 1 стакана холодной воды, 1 столовой ложки соли и сахара и залейте яблоки. Сверху положите целые листья капусты, придавите тарелкой и положите на нее гнет. Держите яблоки 2 недели в комнатной температуре, а потом еще 2 недели – в прохладном месте.

Медовые моченые яблоки с мятой, вишней и черной смородиной

• ***яблоки – 5 кг***
• ***вода – 10 л***
• ***мед – 250–300 г***
• ***соль – 150 г***
• ***солод или ржаная мука – 100 г***
• ***листья вишни и черной смородины***
• ***мята***

На дно посуды выложите слой вымытых листьев черной смородины, сверху уложите яблоки, на них листья вишни, а потом снова яблоки. Следующий слой – листья мяты (их должно быть совсем немного), еще яблоки. Последним слоем можно выложить смесь листьев черной смородины и вишни, добавив к ним мяту. Положите гнет.

Рассол: растворите мед, соль и солод в теплой кипяченой воде, остудите и залейте яблоки. Держите емкость в прохладном помещении 6–7 дней и следите за тем, чтобы рассол полностью покрывал фрукты, в случае необходимости доливайте его. После этого отправьте моченые яблоки настаиваться в холод на 4–6 недель.

Моченые яблоки с горчицей

• ***яблоки – 5 кг***
• ***вода – 10 л***

• ***листья черной смородины***
• ***горчица – 3 ст. ложки***
• ***соль – 100 г***
• ***сахар – 1 стакан***

Рассол из воды, горчицы, соли и сахара доведите до кипения, а потом остудите. Дно бочки или кастрюли выстелите листьями черной смородины (или ржаной соломой), сверху положите яблоки и залейте их рассолом. Настаивайте около недели при комнатной температуре, а затем еще 2–3 недели в прохладном месте.

Груши моченые

Для мочения хороши мелкие и средние плотные груши. Плоды моют, укладывают в кадочку, эмалированное ведро или кастрюлю веточками кверху, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины. Если есть ржаная солома, то хорошо ею переложить ряды груш и укрыть верхний слой. Заполненную кадку накрывают полотном, деревянным кружком и кладут сверху гнет.

Предварительно готовят сусло, для чего берут 150 г ржаных сухарей (или 100 г сухого кваса, или 150 г ржаной муки), размешивают сухари, или муку, или квас в небольшом количестве кипяченой воды (до 0,5 л), заливают двумя литрами кипятка и накрывают крышкой. Когда сусло остынет, его процеживают и добавляют 2 столовые ложки соли, 1 ложку сухой горчицы и кипяченой воды до 10 л. Этим суслом заливают уложенные в кадку или кастрюлю груши. Вместо сусла груши можно залить холодной кипяченой водой, добавив в нее 10 чайных ложек простокваши (на 10 л воды), 2 столовые ложки соли и 1 ложку сухой горчицы.

В первые 5–6 дней ежедневно проверяют уровень раствора и по мере надобности доливают его, чтобы верхние слои груш не оголились, иначе они могут испортиться.

Через 8–10 дней кадку опускают в подвал и хранят при температуре не ниже 0 °С. Спустя 40 дней груши будут готовы.

Можно приготовить моченые груши в медовом сиропе. Для этого уложенные в кадку груши заливают суслом, приготовленным из 100 г соли и 2 стаканов меда. Соль и мед кипятят в ведре воды 30 минут, затем остужают и заливают уложенные в кадку груши.

Груши моченые с брусникой

Груши с плотной мякотью укладывают в кадки или эмалированную посуду веточками кверху, добавляют на 10 кг груш 500 г брусники. Ряды груш с брусникой перекладывают листьями черной смородины в небольшом количестве. Для приготовления сусла на 10 л воды берут 10 чайных ложек простокваши, 2 столовые ложки соли и 1 столовую ложку сухой горчицы. Готовым суслом заливают груши. Через 8–10 дней

груши выносят на хранение в подвал.

Брусника моченая

Мытыми спелыми ягодами брусники наполняют эмалированное ведро, кастрюлю или стеклянную банку наполовину, затем кладут кружок и гнет и залипают суслом до самого верха. Для приготовления сусла на килограмм брусники берут 400 г сахара и немного специй – гвоздику, корицу, душистый перец. Посуду с брусникой закрывают крышкой и хранят в прохладном месте.

Сусло можно приготовить на меду, взяв вместо сахара 600 г меда на 1/2 ведра кипяченой холодной воды. Через 25–30 дней брусника будет готова.

Мочение физалиса

Физалис можно квасить или мочить, как и яблоки. Подготовленные плоды физалиса плотно укладывают в большую банку и заливают рассолом (из расчета 250 г сахара и 150 г соли на 1 л воды; соль можно не класть). Сверху на плоды кладут деревянный кружок и оставляют при комнатной температуре на 1–2 дня. Затем банку переносят в прохладное помещение, где и хранят. Моченый физалис бывает готов к употреблению через 25–30 суток.

Физалис можно добавлять к капусте при ее квашении и употреблять в пищу с нею.

> СОВЕТ
>
> Перед использованием плоды физалиса бланшируют (обдают кипятком), чтобы смыть с поверхности клейкие и воскообразные вещества. Если эти вещества не удалить, то приготовленные изделия будут с неприятными привкусом и запахом.